Aanvraag voor nieuwe wijnnaam

I. ENIG DOCUMENT

1. TE REGISTREREN NAAM/NAMEN

Oolde (nl)

2. TYPE GEOGRAFISCHE AANDUIDING:

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. CATEGORIEËN VAN WIJNBOUWPRODUCTEN

1. Wijn
3. Likeurwijn
5. Mousserende kwaliteitswijn
8. Parelwijn
16. Wijn uit overrijpe druiven

4. BESCHRIJVING VAN DE WIJN(EN)

Wijncategorie 1. Wijn: Rood, vol, fruitig
DRUIVENRASSEN: Regent of Pinotin of Cabertin, of verwerkt in een cuvée van deze rassen (de verhouding is jaarafhankelijk)

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN
Regent Barrique: Kleur: rood, Geur: kruidig met een licht animale toets, Smaak: smaakpalet met gekonfijt fruit en dik sap, zachte tannines
Pinotin Barrique: Kleur: rood, Geur: kruidig, geconcentreerd dik fruitig sap, Smaak: donkerrood fruit zoals zwarte kersen, veel lengte
Cabertin Barrique: Kleur: rood, Geur: bosvruchten, noten en cassis, Smaak: donkerrood fruit zoals bramen, rijke 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

Voor wat betreft de aanwezige suiker ligt het suikergehalte tussen 0,5 en 6 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 :Wit, droog, fruitig

DRUIVENRASSEN: Cabernet Blanc

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: wit

Geur: frisse geuren van appel en grapefruit

Smaak: goede zuurbalans en veel lengte

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

Voor wat betreft de aanwezige suiker ligt het 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, vol

DRUIVENRASSEN: Solaris

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: wit

Geur: tonen van vanille en getoast brood, rijp fruit

Smaak: vol in aanzet, verfijnde romigheid in de finale, met voldoende mineraliteit en zuren

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

Voor wat betreft de aanwezige suiker ligt het 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: Rosé volfruitig

DRUIVENRASSEN: Regent of Pinotin of Cabertin, of verwerkt in een cuvée van deze rassen (de verhouding is jaarafhankelijk)

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:
Kleur: roze
Geur: aardbeien en lichte marmelade
Smaak: dikkig sappig fruit, klein zoetje en frisse finale

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

Voor wat betreft de aanwezige suiker ligt het suikergehalte tussen 1 en 8 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 3 Likeurwijn: Rood

DRUIVENRASSEN: Regent of Pinotin of Cabertin, of verwerkt in een cuvée van deze rassen (de verhouding is jaarafhankelijk)

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:
Kleur: rood
Geur: zoet, roodzwart fruit, licht kruidig
Smaak: rijp, kruidig

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

Voor wat betreft de aanwezige suiker ligt het suikergehalte tussen 50 en 100 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	18
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 3 Likeurwijn: Wit
DRUIVENRASSEN: Solaris

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:
Kleur: wit
Geur: rijp fruit
Smaak: volfruitig

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

Voor wat betreft de aanwezige suiker ligt het suikergehalte tussen 50 en 100 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	18
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 5 Mousserende kwaliteitswijn : Wit, volfruitig

DRUIVENRASSEN: Cabernet Blanc

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: wit

Geur: frisse geuren van appel en grapefruit

Smaak: goede zuurbalans en veel lengte, stuivende grassige aanzet

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

Voor wat betreft de aanwezige suiker ligt het suikergehalte tussen 2 en 12 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in	10,5

volumeprocent):	
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 8 Parelwijn: Rosé

DRUIVENRASSEN: Regent of Pinotin of Cabertin, of verwerkt in een cuvée van deze rassen (de verhouding is jaarafhankelijk)

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: roze

Geur: aardbeien

Smaak: verfijnd zoetje en frisse 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

Voor wat betreft de aanwezige suiker ligt het suikergehalte tussen 1 en 8 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	9
Totale minimale zuurtegraad:	77,17 in milliequivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wijncategorie 16: Wit uit overrijpe druiven: Wit
DRUIVENRASSEN: Solaris

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:
Kleur: wit
Geur: ingetogen, bijna zwoel, met tonen van lychee en rijpe peer
Smaak: verfijnde frisse 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

Voor wat betreft de aanwezige suiker ligt het suikergehalte tussen 20 en 80 gram per liter

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	12
Totale minimale zuurtegraad:	73,15 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 en houtrijping tussen 5 en 17 maanden

Wijncategorie 1 wijn: Wit, droog, fruitig

Specifiek oenologisch procedé
Koude fermentatie onder de 18˚C (uitzonderingen: temperatuur¬verhoging in begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)

Wijncategorie 1 wijn: Wit, droog, vol
Specifiek oenologisch procedé
Koude fermentatie onder de 18˚C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten), deels houtrijping tussen 2 en 6 maanden

Wijncategorie 1 wijn: Rosé volfruitig
Specifiek oenologisch procedé
Koude fermentatie onder de 18˚C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)

Wijncategorie 3 Likeurwijn : Rood
Specifiek oenologisch procedé
Minimaal 4 dagen pulpgisting en minimaal 2 jaar houtrijping, toevoeging van wijnalcohol

Wijncategorie 3 Likeurwijn : Wit
Specifiek oenologisch procedé
Minimaal 4 dagen pulpgisting en minimaal 2 jaar houtrijping, toevoeging van wijnalcohol

Wijncategorie 5 Mousserende kwaliteitswijn: Wit , volfruitig
Specifiek oenologisch procedé
Koude fermentatie onder de 18˚C (uitzonderingen: temperatuur¬verhoging in begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten), traditionele tweede gisting in de fles (“Methode Traditionel”)

Wijncategorie 8 Parelwijn: Rosé
Specifiek oenologisch procedé
Koude fermentatie onder de 18˚C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten), het koolzuur is toegevoegd bij het bottelen

Wijncategorie 16 Wijn uit overrijpe druiven: Wit
Specifiek oenologisch procedé
Een late oogst met minimaal 110 Oechsle, verwerking tot wijn via koude vergisting

b. Maximumopbrengsten

Rood - Regent
65 hectoliter per hectare

Rood, Pinotin
65 hectoliter per hectare

Rood, Cabertin
65 hectoliter per hectare

Wit, Cabernet Blanc
65 hectoliter per hectare

Wit Solaris
65 hectoliter per hectare

Wit, Solaris voor wijn uit overrijpe druiven
40 hectoliter per hectare

6. AFGEBAKEND GEBIED

Afbakening en grenzen BOB Oolde (gemeente Lochem)
Het geografisch gebied is gelegen in het gebied Oolde, welk gebied onderdeel is geworden van de gemeente Lochem.
Oolde is een buurtschap van de gemeente Lochem in de provincie Gelderland.
De namen en de beleving van de buurtschappen leven sterk bij de plaatselijke bevolking.
Het gebied Oolde beslaat in totaal 658 hectare.

Aan de noord- en zuidgrens wordt Oolde afgebakend door natuurlijke waterlopen (resp. Dortherbeek en Molenbeek). De westkant van het gebied wordt afgebakend door de oorspronkelijke gemeentegrens van Gorssel. De oostgrens loopt parallel aan de Lindenbergsdijk, Stoomdijk en Broekdijk.

Voor BOB Oolde zijn van toepassing de beekeerdgronden met als kenmerk het voor wijnbouw belangrijke lemig fijne zand.

7. VOORNAAMSTE WIJNDRUIVEN

Pinotin N
Cabertin N (VB-91-26-17)
Cabernet Blanc B (VB-91-26-1)
Solaris
Regent N

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

Bodem
De bodemtextuur in Oolde is vrij complex, waarbij verschillende grondsoorten zich afwisselen en in elkaar overlopen.
Voor de BOB zijn van toepassing de Beekeerdgronden, met als kenmerk het voor wijnbouw

belangrijke lemig fijn zand (10%-50% leem) met een minerale eerdlaag dunner dan 50 cm en een lutum (kleideeltjes) percentage tot 12%.

Klimaat en omgeving

Oolde grenst aan Twente, waarvoor de klimaatgemiddelden (1971 – 2000) voor de wijnbouw groeiperiode van mei tot september, met daarachter een vergelijking met het landelijk gemiddelde, zijn

•Gemiddelde temperatuur: 15,0 graad Celcius, (15,2)
•Gemiddelde minimum temperatuur: 9,7 graad Celcius, (10,5)
•Gemiddelde maximum temperatuur: 19,9 graad Celcius, (19,7)
•Gemiddelde relatieve vochtigheid: 78,8%, (78,8%)
•Gemiddelde neerslaghoeveelheid: 64,9 mm, (64,9 mm), per maand
•Gemiddelde uren zonneschijn: 174,2 uur, (185,1 uur), per maand
De iets lagere nachttemperaturen helpen om frisse, fruitige wijnen te maken.

Druivenrassen

De druivenrassen die voor de BOB Oolde worden gebruikt en die goed kunnen gedijen in het klimaat van het gebied zijn voor witte wijn: Cabernet Blanc, Solaris en voor rode wijn: Regent, Pinotin en Cabertin en zijn geclassificeerd als Vitis Vinifera in de Vitis International Variety Catalogue (VIVC) database met formele classificatie informatie. De druivenrassen worden ook genoemd in de huidige OIV lijst (Office International de la Vigne et du Vin) .

Menselijke aspecten (teelt en vinificatie)

Voorafgaand aan de aanplant is een zorgvuldige selectie gemaakt van druivenrassen die binnen de terroir van genoemde percelen goed gedijen en rijpe druiven met aroma’s laten groeien. Aan de hand van de bodemanalyses zijn per druivenras zorgvuldig de best passende typen onderstammen gekozen. De geselecteerde rassen hebben een bewezen betere resistentie tegen veel voorkomende ziekten, die wordt geoptimaliseerd door continue monitoring en planmatige bescherming van het gewas gedurende het hele jaar. Deze aspecten verhogen de duurzaamheid van de teelt in sterke mate.
Bij de aanplant van de wijngaard zijn de rijen zodanig geplaatst (N-Z richting) dat de planten zoveel mogelijk zonlicht vangen. De rijafstand bedraagt 2,15 meter. In de rij staan de planten 0,9 tot 1,25 meter uit elkaar, zodat elke plant ook voldoende bodemvoedingstoffen krijgt (rond 2,2 vierkante meter per plant).
Er is gekozen voor de Guyot groeiwijze met recht omhoog groeiende loofwand, waarbij de loten gesteund worden door horizontale geleidedraden. De wintersnoei geschiedt handmatig om de beste eenjarige loten te selecteren, waarop na inbuigen in het nieuwe seizoen de ogen zullen uitlopen. In het groeiseizoen wordt de loofwand machinaal gesneden. Het blad rond de trossen wordt extra gedund (machinaal en handmatig), waarmee de zon zoveel mogelijk toegang krijgt en de trossen na vochtig weer snel drogen. Een goed beheerde loofwand faciliteert op deze wijze

de suikeropbouw en afrijping van de trossen optimaal. Zodra de trossen beginnen te kleuren wordt trosdunning toegepast om de overblijvende trossen beter te laten rijpen (suiker, aroma's). Een van de parameters die bepaalt of de druiven tot de juiste rijpheid en aroma's komen is een uitgebalanceerde bodem- en bladbemesting. Dit wordt verzekerd door een jaarlijkse bodemanalyse voor 20 punten per Ha en een daarop afgestemd bemestingsplan. Bladbemesting wordt op de daarvoor geschikte momenten gebruikt om tekorten, zoals magnesium, te vermijden.

Bepaling van het oogstmoment is een van de belangrijkste teeltbeslissingen. Het rijpingsproces (opbouw van suiker, zuur en aroma's) wordt zeer nauwgezet gevolgd door metingen van Oechsle- en PH-waarden en visuele beoordeling van de conditie. De oogst geschiedt volledig handmatig, waardoor ook tijdens de pluk op kwaliteit wordt geselecteerd om tot een kwaliteitswijn te komen. Doordat de oogst snel kan worden ingepland, kan het meest geschikte moment worden gekozen, niet te vroeg, niet te laat. De druivenoogst wordt direct na de pluk gekoeld (ca. 4˚C) nabij de wijngaard, waarmee de druiven in goede conditie blijven tijdens vervoer naar de wijnmakerij.
Bij de vinificatie van witte / rosé wijnen wordt gebruik gemaakt van een koele vergisting om tot de kenmerkende frisse en vruchtige wijnen te komen. Bij rode wijnen wordt ook rijping in eikenhouten vaten toegepast om tot vollere smaak te komen. Een korte houtrijping zorgt bij witte wijnen eveneens voor een vollere wijn.

Daarnaast dragen de intensieve samenwerkingsverbanden met deskundigen in belangrijke mate bij aan het tot stand komen van deze wijnen. Er werd en wordt in detail gewerkt aan de samenstelling van de wijnen (welke cuvée combinatie, hoe lang lageren op barrique, hoeveel zuur, enz.), met het driesterrenrestaurant De Librije*** (Thérèse Boer), en wijnhandel Schaapveld (Les Généreux), de laatste jaren de beste wijninkoper van Nederland. Dit proces geldt voor iedere wijn, en ieder jaar weer opnieuw. Dit wordt gecombineerd met de ervaring van Neerlands Wijnmakerij, die in staat is om een zeer zuivere wijn te maken.

De wijnen kunnen in het gebied van de beschermde oorsprongsbenaming worden gevinificeerd of in de nabijgelegen gemeente Hof van Twente.

Causaal verband

Het samenspel tussen klimaat, bodem, teelt en vinificatie is van grote invloed op de kwaliteit van de wijn.

Het heersende (land)klimaat maakt dat de vereiste rijpheid wordt bereikt. De wat lagere nachttemperaturen in het najaar zorgen voor voldoende afbouw van de zuren met behoud van de kenmerkende frisheid en vruchtrijke smaak van de wijn.

De wat lagere nachttemperaturen in het najaar hebben een zodanig effect dat aan de ene kant voldoende zuur wordt afgebouwd en aan de andere kant ook voldoende zuur overblijft, waardoor de voor de kenmerkende frisheid en een vruchtrijke smaak vereiste zoet/zuur balans ontstaat.

De bodem bestaat uit Beekeerdgronden met een belangrijk leemgehalte en tussen 5 en 10% aan organische stof. Leembodems zijn uitermate geschikt voor de wijnbouw door de uitstekende huishouding van vocht en voedingsstoffen, waardoor druivenaroma's zich volledig kunnen ontwikkelen voor een volle en krachtige wijn.

De leemgrond zorgt er voor, door het langer vasthouden van het vocht, dat nodig is om het voedsel in deze leemgrond naar de plant te transporteren, dat de aanwezige voedingstoffen uit de grond worden doorgegeven aan de wijnstok, met name ook bij droogte. Deze voedingsstoffen zorgen er voor dat de plant in de rijpingsperiode goed wordt ondersteund om de suikers en de aroma's volledig te ontwikkelen.

Op deze manier gerijpte druiven zijn essentieel om te komen tot een wijn die vol is in de mond met een lange afdronk.
Een dergelijke wijn is zeer geschikt om uit te bouwen door middel van een barrique

Naast klimaat en bodem hebben de kennis en keuzes van de wijngaardenier en wijnmakerij grote invloed op de kwaliteit van de wijn: rassenselectie, inrichting wijngaard, bemesting, groeiwijze, loofwandbeheer, trosdunning, monitoren conditie wijngaard en rijpingsproces, bepalen oogstmoment, oogstselectie, vinificatie (koude fermentatie, houtrijping).
Daarnaast is bewust de samenwerking gezocht met deskundigen uit gastronomie en wijnhandel om met inzet van gezamenlijke expertise tot kwaliteitswijnen te komen.

Dit verband geldt voor de wijn, de mousserende kwaliteitswijn, de parelwijn, de likeurwijn en wijn uit overrijpe druiven, waarbij voor de laatste twee de invloed van de menselijke handelingen nog belangrijker is.

De beschreven organoleptische en analytische kenmerken van de gemaakte wijnen zoals de kenmerkende frisheid en vruchtrijke smaak van de witte en rosé wijnen en zachte tannines bij de rode wijnen zijn het resultaat van het verband tussen bodem, klimaat en de menselijke aspecten.

9. ANDERE ESSENTIËLE VOORWAARDEN

Rechtskader:
Door een organisatie die de BOB/BGA beheert, indien de lidstaat daarin heeft voorzien
Type aanvullende voorwaarde:

Uitzondering inzake de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnen kunnen in het gebied van de beschermde oorsprongsbenaming worden gevinificeerd of in de nabijgelegen gemeente Hof van Twente.

10. LINK NAAR HET PRODUCTDOSSIER

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2016/08/Productdossier-Oolde.pdf