Aanvraag voor nieuwe wijnnaam

I. ENIG DOCUMENT

1. TE REGISTREREN NAAM/NAMEN

Ambt Delden (nl)

2. TYPE GEOGRAFISCHE AANDUIDING:

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. CATEGORIEËN VAN WIJNBOUWPRODUCTEN

1. Wijn
3. Likeurwijn
5. Mousserende kwaliteitswijn
15. Wijn uit ingedroogde druiven
16. Wijn uit overrijpe druiven

4. BESCHRIJVING VAN DE WIJN(EN)

Wijncategorie 1 wijn: Rood, fruitig, vol
DRUIVENRASSEN: Regent of Pinotin of een cuvee van Regent of Pinotin (de verhouding is jaarafhankelijk)

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:
Kleur: rood,
Geur: roodzwart fruit, licht kruidig
Smaak: fruitig karakter met een volle smaak. Zachte tannines

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 0,5g/ en 6 g/l

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: Johannieter of Souvignier Gris

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: wit,

Geur: rijp fruit, appel citrus,

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

Voor wat betreft de aanwezige suiker ligt het suikergehalte tussen 1 g/l en 8 g/l

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

DRUIVENRAS: Solaris

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: wit,

Geur: rijp fruit, bloemig met lichte houttonen

Smaak: volfruitig, waarbij de volle structuur door het hout filmend wordt, 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

Voor wat betreft de aanwezige suiker ligt het suikergehalte tussen 1 g/l en 8 g/l

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 een cuvee van Regent of Pinotin (de verhouding is jaarafhankelijk)

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: zalmroze

Geur: licht kruidig, rood fruit

Smaak: fruitig karakter met een toch volle smaak en zachte tannines

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 g/l en 8 g/l

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

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:
Kleur: rood,
Geur: zoet roodzwart fruit, licht kruidig
Smaak: kruidige 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 50 g/l en 100 g/l

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: Johanniter of Souvignier Gris

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: wit

Geur: appel, citrus

Smaak: fruitig, fris met kleine belletjes, 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

Voor wat betreft de aanwezige suiker ligt het suikergehalte tussen 2 g/l en 12 g/l

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 15 wijn uit ingedroogde druiven: wit

DRUIVENRASSEN: Johanniter of Souvignier Gris of Solaris

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: wit

Geur: rijp fruit, citrus

Smaak: volle structuur, filmend, zoet met frisse volle tonen

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 100 g/l en 220g/l

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	9,4
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 16 wijn uit overrijpe druiven: wit

DRUIVENRASSEN: Johanniter of Souvignier Gris of Solaris

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: wit
Geur: fruit. Citrus
Smaak: volle structuur, filmend, zoet met frisse volle tonen

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 g/l en 80 g/l

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
Houtrijping tussen 8 en 24 maanden

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 vol
Specifiek oenologisch procedé
Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)
Houtrijping van minimaal 3 maanden voor minimaal 50% van het volume

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

Wijncategorie 5 mousserende kwaliteitswijn: Wit, volfruitig
Specifiek oenologisch procedé
Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)
Tweede gisting in de fles volgens de "Méthode Champenoise"

Wijncategorie 15 wijn uit ingedroogde druiven: Wit
Specifiek oenologisch procedé
Een late oogst met handmatige pluk
Natuurlijk drogen, minimaal 2 weken
Verwerking tot wijn via koude vergisting , < 18C

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

Wit, Souvignier Gris
65 hectoliter per hectare

Wit Souvignier Gris, wijn uit ingedroogde druiven
20 hectoliter per hectare

Wit Souvignier Gris, wijn uit overrijpe druiven
40 hectoliter per hectare

Wit, Johanniter
65 hectoliter per hectare

Wit, Johanniter, wijn uit ingedroogde druiven
20 hectoliter per hectare

Wit, Johanniter, wijn uit overrijpe druiven
40 hectoliter per hectare

Wit, Solaris
55 hectoliter per hectare

Wit, Solaris, wijn uit ingedroogde druiven
20 hectoliter per hectare

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

6. AFGEBAKEND GEBIED

Het oorsprongsgebied van de BOB Ambt Delden is gelegen in het gebied Ambt Delden, welk gebied onderdeel is geworden van de gemeente Hof van Twente (provincie Overijssel).
Tot Ambt Delden behoren de dorpen Bentelo en Hengevelde en de buurtschappen Azelo, Deldenerbroek, Deldeneresch, Wiene en Zeldam.
Binnen het gebied van Ambt Delden zijn alleen de gebieden met beekeerdgronden, met lemig fijn zand van toepassing. De oppervlakte van het afgebakende gebied is ca. 8.000 ha.

7. VOORNAAMSTE WIJNDRUIVEN

Souvignier Gris B
Pinotin N
Solaris
Regent N
Johanniter B

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

Bodem
De bodemtextuur in Ambt Delden is vrij complex, waarbij verschillende grondsoorten zich afwisselen en in elkaar overlopen.

Voor het gebied Ambt Delden zijn alleen van toepassing de Beekeerdgronden, met lemig fijn zand.

Beschrijving van de Beekeerdgronden
Beekeerdgronden zijn zandgronden met een minerale eerdlaag die in de meeste gevallen zwart, maar een enkele keer bruin van kleur is. In dit gebied zijn ze gevormd in lemig fijn zand.

Profielopbouw van de Beekeerdgronden
De 15 à 25 cm dikke, humushoudende bovengrond is overwegend donkergrijs tot zwart en heeft een organische-stofgehalte tussen 5 en 10%. Gewoonlijk ligt het leemgehalte tussen 15 en 25% en het lutumgehalte tussen 6 en 10%.
Komt er onder de bovengrond een aanzienlijk zwaardere laag voor (beekklei), dan zijn het leem- en lutumgehalte hoger. Men spreekt dan van een beekeerdgrond met een zavel- of kleidek.
De zwaardere laag, die 5 à 20 cm dik is, heeft een leemgehalte van 30 à 60% en een lutumgehalte van 15 à 30% (er is sprake van klei als de lutumfractie groter dan 25% is., bij 25% tot 35% lutum is er sprake van lichte klei).
Het zand in de humushoudende bovengrond is overwegend zeer fijn en matig fijn. Dieper dan 80 cm is dit zand vrij vaak kalkrijk.

Klimaat en omgeving

Ambt Delden ligt in het gebied Twente, waarvoor de klimaat gemiddelden (1971 – 2000) voor de wijnbouw groeiperiode van mei tot september (met daar achter een vergelijking met Maastricht en het landelijk gemiddelde) zijn:

•Gemiddelde temperatuur: 15,0 graad Celcius, (15,6, 15,2)
•Gemiddelde minimum temperatuur : 9,7 graad Celcius, (11,0, 10,5)
•Gemiddelde maximum temperatuur: 19,9 graad Celcius, (20,4, 19,7)
•Gemiddelde relatieve vochtigheid: 78,8 %, (76,8 %, 78,8%)
•Gemiddelde neerslaghoeveelheid: 64,9 mm, (64,7 mm, 64,9 mm) , per maand
•Gemiddelde uren zonneschijn : 174,2 uur, (176,1 uur, 185,1 uur), per maand
De iets lagere nachttemperaturen helpen om frisse, fruitige wijnen te maken.

Menselijke aspecten (teelt en vinificatie)

De teelt van de druiven in dit gebied wordt gekenmerkt door verschillende maatregelen om de kwaliteit te verhogen. Allereerst de keuze van rassen die in deze omgeving rijpe druiven met aroma's laten groeien, extra gefaciliteerd door een latere oogst (tot eind oktober) gebaseerd op het meten van het rijpen van de druiven. De gekozen rassen zijn daarnaast ook gekozen om tot een duurzamere teelt te komen (resistentie).
Andere aspecten van de teelt zijn de Guyot groeiwijze met een rechtop groeiend loofwand en de open druivenzone, waardoor het zonlicht optimaal benut wordt voor de rijping en druiven die door de ontbladerde druivenzone optimaal groeien (zon, snel droog). Daarnaast is de rijafstand

van 2 tot 2,2 meter gekozen om per rij genoeg zonlicht op te vangen. De afstand tussen de planten is van 1 tot 1,2 meter, ook om per plant toegang tot genoeg bodemvoedingsstoffen te krijgen (rond 2,2 vierkante meter per plant). Trosdunning wordt uitgevoerd om de overblijvende trossen beter te laten rijpen (suiker, aroma's). Een van de belangrijkste teelt beslissingen is het moment van de oogst, gebaseerd op het zeer precies volgen van de rijping, suiker, zuur (PH) en aroma's, om tot een kwaliteitswijn te komen.
De vinificatie van witte /rosé wijnen maakt gebruik van een koele vergisting, om tot de kenmerkende frisse en fruitige wijnen te komen. Voor rode wijnen wordt ook gebruikt gemaakt van rijping in houten vaten om tot rode wijnen, vol van smaak, te komen. Bij witte wijnen kan een gedeeltelijke houtrijping worden toegepast voor een vollere wijn.

Causaal verband

De kwaliteit van de wijn komt voort uit de combinatie van het klimaat, de bodem, teelt en vinificatie.
De bodem draagt hier aan bij vanwege de gebruikte beekeerdgronden met een leemgehalte van 30 tot 60%, terwijl ook het organische stof gehalte tussen 5 en 10% belangrijk is, en in diepere lagen het zand vaak kalkrijk is.
Een leembodem is uitermate geschikt voor wijnbouw, kan goed vocht en voedingsstoffen vasthouden, waardoor de druivenaroma's zich volledig kunnen ontwikkelen voor een volle en krachtige wijn.
Het klimaat (meer een landklimaat) helpt mee om tot de vereiste rijpheid te komen, maar met de frisheid en een vruchtrijke smaak van de wijn (door een iets lagere nachttemperatuur).
Dan zijn er de door de mens ingebrachte aspecten: rassenkeuze, groeimethode (maximaal gebruik van zonlicht, trosdunning), oogstmanagement (checken van suikers, zuren en aroma's) en vinificatie (koude fermentatie, houtrijping) die samen met de bodem en het klimaat het mogelijk maken om de kwaliteitswijnen te produceren.

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

Naast de categorie "wijn" worden ook andere categorieën wijnbouwproducten gemaakt: likeurwijn, mousserende kwaliteitswijn, wijn uit ingedroogde druiven en wijn uit overrijpe druiven

Likeurwijn bestaat uit de grondwijn met dezelfde organoleptische kenmerken als de categorie "wijn" (die voortkomen uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen), echter met de hoeveelheid restsuiker die gewenst is voor de likeurwijn. Daarboven op komen de houtrijping van minimaal 2 jaar (zorgt voor verdere uitbouw van de wijn: zachtere tannines en houttonen) en de uitbouw van de alcohol om tot een likeur te komen, door middel van de

toevoeging van wijnalcohol.

Mousserende wijn is de grondwijn met dezelfde organoleptische kenmerken als de categorie "wijn" (heeft dezelfde frisheid en vruchtrijke smaak die voortkomt uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen). Daarboven op komen de kenmerken die voortkomen uit de omzetting van de grondwijn in mousserende wijn, waarbij gebruik wordt gemaakt van flesvergisting (methode champenoise) die de elegante mousse geeft .

Wijn van gedroogde druiven kent een concentratie van suikers en aroma's door de essentiële stap dat men de druiven langer laat rijpen en daarna de druiven minimaal 2 weken laat indrogen. Door de koude vergisting ontstaat zo een wijn met een effectief alcoholgehalte van minstens 9,4%. De concentratie van aroma's in deze fruitige wijn komt voort uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen.

Wijn van overrijpe druiven kent een suikergehalte van minimaal 110 oechsle, door de essentiële stap om de druiven langer te laten rijpen. Hierdoor ontstaat, bij koude vergisting, zonder verrijking, een door de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen, fruitige wijn met een effectief alcoholgehalte van minstens 12% .

Het resultaat van deze benadering is dat bij verschillende concoursen, in binnen- en buitenland, (zoals Wenen, Berlijn) jaarlijks medailles zijn en worden behaald.

9. ANDERE ESSENTIËLE VOORWAARDEN

Rechtskader:
Type aanvullende voorwaarde:
Beschrijving van de voorwaarde:

10. LINK NAAR HET PRODUCTDOSSIER

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