Ref. Ares(2020)178890 - 13/01/2020

Aanvraag voor nieuwe wijnnaam

Achterhoek - Winterswijk
PDO-NL-02402
Datum van toepassing: 13/01/2020

1. ENIG DOCUMENT

1.1. Naam/namen

Achterhoek - Winterswijk (nl)

1.2. Type geografische aanduiding:

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

1.3. Categorieën van wijnbouwproducten

1. Wijn

3. Likeurwijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

15. Wijn uit ingedroogde druiven

16. Wijn uit overrijpe druiven

1.4. Beschrijving van de wijn(en)

Wijncategorie 1: WIJN : Rode wijn droog fruitig of zoet

Druivenrassen: Regent N, Pinotin N, Acolon N, Cabertin N, Cabernet Cortis N, Monarch N of een coupage daarvan.

Organoleptische kenmerken:

Kleur: donker rood, afhankelijk van de combinatie van rassen

Geur: donker rood fruit, zoals bosvruchten, bramen, kersen. Details hangen af van de combinatie van de rassen

Smaak: fijne vruchtenaroma's voor een toegankelijke wijn, met tannines.

Analytische kenmerken:

Het suikergehalte van de droge, fruitige wijn is tussen 0,5 en 6 gram/liter

Voor de zoete rode wijnen geldt een suikergehalte tussen 15 en 30 gram/liter.

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	10,5
Totale minimale zuurtegraad:	63,84 in milli- equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli- equivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wijncategorie 1: WIJN: Rode wijn Barrique

Druivenrassen: Regent N, Pinotin N, Acolon N, Cabertin N, Cabernet Cortis N, Monarch N of een coupage daarvan.

Organoleptische kenmerken

Kleur: intensief rood, afhankelijk van de combinatie van rassen

Geur: donker rood fruit, zoals bosvruchten, bramen, kersen. Details hangen af van de combinatie van de rassen

Smaak: volle wijnen met vanilletonen, gebaseerd op een rijpe tannine structuur

Analytische kenmerken:

De wijn heeft een suikergehalte tussen 0,5 en 6 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen

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

Wijncategorie 1: WIJN: witte wijn droog fruitig of zoet

Druivenrassen: Johanniter B, Souvignier Gris Rs, Solaris B , Merzling B of een coupage daarvan

Organoleptische kenmerken:

Kleur: tussen geel en goudgeel afhankelijk van de combinatie

Geur: wijn van Solaris en Merzling : tropisch fruit; bij Johanniter en Souvignier Gris gaat om rijp fruit, zoals gele appels.

Smaak: fruitig en fris, waarbij Johanniter trekken heeft van Riesling ook door het zuur en de Souvignier Gris meer rond is.

Solaris heeft een verfrissend zuur en Merzling een combinatie van zoet en fruitzuur.

Analytische kenmerken:

Suikergehalte droge wijn: tussen 1 en 8 gram/liter

Suikergehalte zoete wijn: tussen 15 en 30 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen

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

Wijncategorie 1: WIJN: witte wijn Barrique

Druivenras: Solaris B

Organoleptische kenmerken:

Kleur: goudgeel

Geur: bouquet van inlandse vruchten en tropisch fruit, zoals mango of rijpe ananas

Smaak: frisheid van het zuur. De barrique zorgt voor houttonen en dat de smaak filmend is.

Analytische kenmerken:

De wijn heeft een suikergehalte tussen 15 en 30 gram/liter.

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen

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

Wijncategorie 1: WIJN: rosé wijn volfruitig

Druivenrassen: Regent N, Pinotin N, Acolon N, Cabertin N, Cabernet Cortis N, Monarch N of een coupage daarvan, mogelijk ook met Solaris B/Johanniter B

Organoleptische kenmerken:

Kleur: zalmroze

Geur: zoetig rood fruit

Smaak: fruitig iets zoet karakter met een volle smaak

Analytische kenmerken

De wijn heeft een suikergehalte tussen 3 en 10 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	10
Totale minimale zuurtegraad:	63,84 in milli- equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli- equivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wijncategorie 3: LIKEURWIJN, rood

Druivenrassen: Regent N, Pinotin N, Acolon N, Cabertin N of een coupage daarvan

Organoleptische kenmerken

Kleur: rood

Geur: zoet, zwarte bessen, licht kruidig

Smaak: kruidige smaak en een evenwichtige balans tussen zoet en fruitig zuur

Analytische kenmerken:

De wijn heeft een suikergehalte tussen 50 en 100 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	18
Totale minimale zuurtegraad:	63,84 in milli- equivalent per liter

Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli- equivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wijncategorie 5: MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN, wit

Druivenrassen: Johanniter B, Souvignier Gris Rs, Solaris B of een coupage van deze rassen

Organoleptische kenmerken:

Kleur: wit

Geur: appel, citrus

Smaak: fruitig, fris met kleine belletjes, met een vrij volle structuur

Analytische kenmerken:

De wijn heeft een suikergehalte tussen 5 en 16 gram/liter.

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen

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

Wijncategorie 9: PARELWIJN waaraan koolzuurgas is toegevoegd, rosé

Druivenrassen: Regent N, Pinotin N, Acolon N, Cabertin N, Cabernet Cortis N, Monarch N of een coupage daarvan, mogelijk ook met Solaris/Johanniter B.

Organoleptische kenmerken:

Kleur: zalmroze,

Geur: licht, rood fruit

Smaak: fruitig karakter met tinteling

Analytische kenmerken:

De wijn heeft een suikergehalte tussen 5 en 16 gram/liter.

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen

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

Wijncategorie 15: WIJN uit ingedroogde druiven, wit

Druivenras: Solaris B

Organoleptische kenmerken:

Kleur: goudgeel

Geur: rijp tropisch fruit, honing

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

Analytische kenmerken:

De wijn heeft een suikergehalte tussen 120 en 240 gram/liter.

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	9
Totale minimale zuurtegraad:	66,5 in milli- equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli- equivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Wijncategorie 16: WIJN uit overrijpe druiven, wit

Druivenras: Solaris B

Organoleptische kenmerken:

Kleur: goudgeel

Geur: rijp tropisch fruit, honing

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

Analytische kenmerken:

De wijn heeft een suikergehalte tussen 50 en 120 gram/liter

De onderstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	12
Totale minimale zuurtegraad:	73,15 in milli- equivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli- equivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

1.5. Wijnbereidingsprocedés

1.5.1. Specifieke oenologische procedés

Wijnbereidingsregels en

Specifiek oenologisch procedé

De volgende wijnbereidingsregels zijn van toepassing op alle hieronder genoemde wijncategorieën

- Wat betreft de maximale verrijking gelden de regels zoals in de EU verordening vermeld, met mogelijk een 0,5% extra verrijking wanneer toegestaan voor dat jaar door de nationale autoriteiten (i.c. het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit)

- Wat betreft ontzuren gelden de maxima als gedefinieerd in de EU verordening.

- Wat betreft aanzuren is, per jaar, toestemming nodig van de nationale autoriteiten (i.c. het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit)

na een aanvraag voor dat jaar, waarna de in de EU verordening gehanteerde maxima van toepassing zijn

Wijncategorie 1: WIJN: Rode wijn, droog fruitig of zoet

Specifiek oenologisch procedé

Minimaal 4 dagen pulpgisting

Wijncategorie 1: WIJN: Rode wijn Barrique

Specifiek oenologisch procedé

Minimaal 4 dagen pulpgisting

Houtrijping minimaal 8 maanden

Wijncategorie 1: WIJN: witte wijn droog fruitig of zoet

Specifiek oenologisch procedé

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

Wijncategorie 1: WIJN: witte wijn Barrique

Specifiek oenologisch procedé

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

Houtrijping van minimaal 3 maanden voor minimaal 50% van het volume

Wijncategorie 1: WIJN: rosé wijn volfruitig

Specifiek oenologisch procedé

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

Wijncategorie 3: LIKEURWIJN, rood

Specifiek oenologisch procedé

Minimaal 4 dagen pulpgisting

Minimaal 1 jaar houtrijping

Toevoeging wijnalcohol

Wijncategorie 5: MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN, wit

Specifiek oenologisch procedé

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

Tweede gisting in de fles met de traditionele methode

Wijncategorie 9: PARELWIJN waaraan koolzuurgas is toegevoegd , rosé

Specifiek oenologisch procedé

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

Toevoeging van koolzuurgas tijdens het bottelen (Max 2,5 bar)

Wijncategorie 15: WIJN uit ingedroogde druiven, wit

Specifiek oenologisch procedé

Een late oogst met handmatige pluk

Natuurlijk drogen, met nadrogen op stro, minimaal 2 weken,

Verwerking tot wijn via koude vergisting , onder 18C

Wijncategorie 16: WIJN uit overrijpe druiven, wit

Specifiek oenologisch procedé

Een late oogst met minimaal 120 oechsle

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

1.5.2. Maximumopbrengsten

Rood Regent N

50 hectoliter per hectare

Rood Pinotin N

50 hectoliter per hectare

Rood Monarch N

50 hectoliter per hectare

Rood Acolon N

50 hectoliter per hectare

Rood Cabertin N

50 hectoliter per hectare

Rood Cabernet Cortis N

50 hectoliter per hectare

Wit Souvignier Gris Rs

60 hectoliter per hectare

Wit Souvignier Gris Rs, ingedroogde druiven

20 hectoliter per hectare

Wit Souvignier Gris Rs, overrijpe druiven

40 hectoliter per hectare

Wit Johanniter B

60 hectoliter per hectare

Wit Johanniter B, ingedroogde druiven

20 hectoliter per hectare

Wit Johanniter B, overrijpe druiven

40 hectoliter per hectare

Wit Solaris B

50 hectoliter per hectare

Wit Solaris B, ingedroogde druiven

20 hectoliter per hectare

Wit Solaris B, overrijpe druiven

40 hectoliter per hectare

Wit Merzling B

60 hectoliter per hectare

1.6. Afgebakend geografisch gebied

Het afgebakend geografisch gebied, ligt in het oostelijk deel van de Achterhoek, dat doorloopt tot aan de Duitse grens en wordt begrensd door de gemeentegrenzen van Winterswijk.

Binnen het gebied van Achterhoek - Winterswijk zijn de gebieden met gronden, geclassificeerd als HN21, KX en eZE23 van toepassing voor de wijngaarden van deze Beschermde Oorsprongsbenaming. Ook zijn van toepassing de gronden van het type HN23, ZG23 en ZG21, waar men de

humus en leem vindt die voor het telen van druiven belangrijk zijn. Gezamenlijk is dit het grootste gedeelte van het afgebakende gebied.

De gemeente heeft een groot aantal buitengebieden, die worden gevormd door negen buurtschappen die allemaal tot de gemeente Winterswijk behoren. Met de klok mee zijn dit achtereenvolgens: Meddo (1.448 inw.), Huppel (414 inw.), Henxel (268 inw.), Ratum (354 inw.), Brinkheurne (272 inw.), Kotten (798 inw.), Woold (861 inw.), Miste (675 inw.) en Corle (281 inw.) Meddo kent als enige van de buurtschappen een dorpskern met diverse voorzieningen.

1.7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Cabertin N (VB-91-26-17)

Cabernet Cortis

Johanniter B

Monarch

Acolon

Pinotin N

Regent N

Souvignier Gris

Solaris

Merzling B

1.8. Verband met het geografische gebied

Afgebakende gebied

Het afgebakende gebied valt grotendeels binnen het Oost-Nederlands plateau, met een andere bodemstructuur (met leem en kalk) dan de westelijk van Winterswijk gelegen gebieden in de Achterhoek (met een bodem van rivierklei en dekzandafzettingen).

De omgeving van Winterswijk staat bekend om zijn coulissenlandschap en de steengroeve met zijn fossiele resten. Het Juratijdperk Lias komt bij Winterswijk in enkele beekbeddingen aan de oppervlakte. De omgeving van Winterswijk werd daarom in 2005 door de Nederlandse overheid uitgeroepen tot het Nationaal Landschap Winterswijk, een gebied van totaal bijna 22.000 hectare groot.

Bodem

De bodem(met leem en ook kalk) van het zogenaamde Oost-Nederlands plateau, strekt zich uit rondom Winterswijk. De andere gebieden in de Achterhoek zijn gebieden met rivierklei of dekzandafzettingen.

De bodemtextuur in het afgebakende gebied kent verschillende grondsoorten, die zich afwisselen en in elkaar overlopen.

De grondsoorten laten zich karakteriseren door de volgende eigenschappen:

- Een goede humus laag
- De bodem bevat leem, die een goede invloed heeft op de volheid van de wijn en de grond beschermt tegen uitdrogen.
- Door de leem (lutum) laag zullen de planten niet snel verdrogen
- Door de zanderige bovengrond is er sprake van een goede waterhuishouding
- Het grondwater neemt de mineralen (zoals kalk dat hier voorkomt in de ondergrond) op uit de ondergrond, hetgeen een goede voeding is voor de planten

Klimaat en omgeving

Het afgebakend gebied ligt niet ver van het weerstation Hupsel van het KNMI, Koninklijk Nederlands Meteorologisch Instituut, waarvan de klimaat gemiddelden (2010 – 2015) voor de wijnbouw groeiperiode van mei tot september zijn:

- Gemiddelde temperatuur: 15,58 graad Celsius
- Gemiddelde minimum temperatuur : 9,93 graad Celsius
- Gemiddelde maximum temperatuur: 20,83 graad Celsius
- Gemiddelde relatieve vochtigheid: 78,36 %
- Gemiddelde neerslaghoeveelheid: 78,54 mm per maand
- Gemiddelde uren zonneschijn : 192,93 uur per maand

De iets lagere nachttemperaturen dan gemiddeld in Nederland helpen om frisse, fruitige wijnen te maken, terwijl de iets hogere maximum temperaturen en meer zonne-uren voor een rijpere druif zorgen.

Menselijke aspecten (teelt en vinificatie)

De teelt wordt gekenmerkt door de volgende handelingen, specifiek gekozen om tot een kwaliteitswijn te komen:

• Rassenkeuze: Gekozen is voor rassen die in deze omgeving goed kunnen rijpen en voor de nodige aroma's kunnen zorgen. Ook wordt nagestreefd om door de keuze van de rassen tot een duurzamere teelt te komen (resistentie).

• Plantdichtheid: De rijen zijn tussen 2.00 m en 2.20 m van elkaar (zorgt voor genoeg zonlicht), terwijl de planten 1 tot 1.25 meter uit elkaar staan. Op deze manier krijg men rond 2.2 vierkante meter per plant, om op die manier per plant genoeg voedingsstoffen te krijgen (voor de rijping en voor de aroma's).

• De stroken tussen de plantrijen worden zwart gehouden om de warmte die 's nachts wordt uitgestraald op te vangen ten behoeve van een vroegere rijping . Dit helpt ook bij nachtvorstbestrijding. Alternatief is om de stroken kort groen te houden.

• Toppen bij groeizaam weer om te zorgen dat de voeding naar de trossen gaat

• De teelt wordt gelimiteerd (maximale opbrengst zoals aangegeven in de beschrijving van de wijnen), waar nodig worden de trossen gedund.

• Leiden van de planten: Gekozen is voor de Guyot methode (jaarlijks aanbinden aan de heftdraad), met een rechtop groeiende loofwand tot ongeveer 2,20 m (opvangen van zonlicht voor de fotosynthese) en na ontbladering een open druivenzone (sneller droog, zonlicht).

• Een van de belangrijkste teeltbeslissingen 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.

Vooral de volgende gebruikte vinificatie procedés dragen bij aan het karakter van de gemaakte wijnen:

• De wijnen worden gevinificeerd (restsuiker, zuur, minimum alcohol, houtlagering) gebaseerd op specificaties gemaakt op basis van de oogstkwaliteit. Een panel van ervaren proevers komt ieder jaar per coupage tot de juiste samenstelling en of houtlagering gewenst is.

• Een koele vergisting van de witte en rosé wijnen, om tot de frisse, fruitige wijnen te komen.

• Het gebruik van houten vaten voor de rijping van rode wijnen, om tot een volle smaak met zachte tannines te komen, terwijl voor witte wijnen een gedeeltelijke houtrijping wordt gebruikt om te komen tot een vollere wijn.

Causaal verband

De kwaliteit van de wijn komt voort uit de combinatie van het klimaat, de bodem, teelt en vinificatie.

De combinatie van de grondlagen zorgt voor een goede waterhuishouding. De ondergrond verzorgt via het grondwater de voeding met kalk en mineralen, terwijl men in de bovengrond via het leem en de humus de voorwaarden vervullen voor een goede druiven teelt.

Een bodem met humus en leem is uitermate geschikt voor wijnbouw en kan goed vocht en voedingsstoffen vasthouden, waardoor de druivenaroma's zich volledig kunnen ontwikkelen voor een volle en krachtige wijn, ook in drogere perioden.

Het klimaat (meer een landklimaat) helpt mee om tot de vereiste rijpheid te komen, maar met de frisheid en een fruitige smaak van de wijn (door een iets lagere nachttemperatuur).

Verder zijn er de door de mens ingebrachte aspecten zoals rassenkeuze, groeimethode (maximaal gebruik van zonlicht, trosdunning), oogstmanagement (checken van suikers, zuren en aroma's), en vinificatie (koude fermentatie, houtrijping) die het samen met de bodem en het klimaat mogelijk maken om de kwaliteitswijnen te produceren. Dit zijn erkenbare cépage en coupage wijnen (vol en fruitig) met frisse witte wijnen (geur van rijp fruit / citrus) / rosé wijnen en rode wijnen met zachte tannine.

Samenvattend zorgen de combinatie van het klimaat (frisheid en rijping), de bodem (leem / humus met kalk voor goede waterhuishouding en voedingstoffen), de teelt (rassenkeuze, plantdichtheid, loofmanagement, oogstbesluit) en vinificatie (zoals koude vergisting, gebruik van houtlagering) voor:

- frisheid en volfruitige smaak bij de witte en rosé wijnen
- zachte tannines met een volle smaak bij de rode wijnen

Deze combinatie geldt voor de categorie "wijn" maar ook voor de andere wijncategorieën: "likeurwijn", "mousserende kwaliteitswijn", "parelwijn", die gemaakt worden op dezelfde wijze en uit dezelfde druiven als de wijn uit de categorie 1 "Wijn" (= de zogenaamde basiswijn of grondwijn), die echter via additionele handelingen tijdens de vinificatie hun specifieke categorie kenmerken toegevoegd krijgen

Wat betreft de “Wijn uit Ingedroogde Druiven” en “Wijn uit Overrijpe Druiven” geldt eveneens dat de combinatie van klimaat, bodem, teelt en vinificatie van belang zijn, echter door de druiven langer te laten rijpen (hoger suikergehalte) / te drogen (hoger suikergehalte / concentratie van aroma’s) leidt dit tot deze kwaliteit dessert wijnen.

Details Betreffende de andere Wijncategorieën (niet “Wijn”)

- Likeurwijn

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 1 jaar (zorgt voor verdere uitbouw van de likeurwijn: zachtere tannines en houttonen) en de uitbouw van de alcohol om tot een likeur te komen, door middel van de toevoeging van wijnalcohol. De likeurwijn heeft een effectief alcoholgehalte van minimaal 18%.

- Mousserende Kwaliteitswijn

Voor mousserende kwaliteitswijn heeft de “grondwijn" dezelfde organoleptische kenmerken als de categorie “wijn” (dezelfde frisheid en fruitige 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 (traditionele methode) die de elegante mousse geeft. De wijn heeft minimaal 3,5 bar overdruk. Voor deze wijn heeft de gebruikte coupage minstens een totaal alcohol volume gehalte percentage van 10,5%.

- Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

Voor parelwijn wordt de "grondwijn" gebruikt met eveneens dezelfde organoleptische kenmerken als de categorie “wijn” (dezelfde frisheid en vruchtrijke smaak die voortkomt uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen). Daarboven komen de kenmerken die voortkomen uit het toevoegen van CO2 om de parels te krijgen. De wijn heeft minimaal 10% effectief alcohol en heeft maximaal 2,5 bar overdruk. Een zomerwijn met frisheid en veel fruit.

- Wijn uit ingedroogde druiven (dessertwijn)

Wijn uit ingedroogde 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, waarbij het zorgvuldig menselijk handelen vooral ook zorgt voor de smaakvolle dessertwijn.

- Wijn uit overrijpe druiven (dessertwijn)

Wijn uit 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%, waarbij het zorgvuldige menselijk handelen vooral ook zorgt voor de smaakvolle dessertwijn.

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

1.9. Verdere voorwaarden

GEEN

1.10. Link naar het productdossier

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