

Beschermde Oorsprongbenaming Rivierenland (Wijn) Productdossier

April 2022

1. Oorsprongsgebied

1.1. Naam van het beschermde oorsprongsgebied

Naam: *Rivierenland*

1.2. Kleinere gebiedsnaam

Als toevoeging op de naam “Rivierenland” van het oorsprongsgebied kunnen de streeknamen “Achterhoek” en “Betuwe” gebruikt worden om een kleiner herkomstgebied binnen dit gebied te duiden. Minimaal 85% van de druiven moet dan afkomstig zijn uit het benoemde gebied. De geografische afbakeningen van deze gebiedsnamen binnen Rivierenland staan beschreven in paragraaf 2.1.1.

1.3 Rationale en korte omschrijving:

Rivierenland is een aaneengesloten riviereengebied centraal in Nederland gelegen van ongeveer 300.000 hectare. Het is een karakteristiek gebied van dijken, uiterwaarden, polders, graslanden en boomgaarden waar de rivieren de Oude IJssel, de IJssel, de Nederrijn, de Lek, de Waal, de Linge, de Afgedamde Maas en de Maas zich een weg door banen. De regio staat bekend om zijn lange historie van tuinbouw en fruitteelt welke mogelijk gemaakt werd door zijn uitermate vruchtbare riviergronden.

Dit gebied voldoet aan een aantal kenmerken die passen bij een gebied met een beschermde oorsprongsbenaming namelijk:

- Het gebied kan worden aangeduid met een naam die bestaand, herkenbaar en bekend is, namelijk “Rivierenland”. Niet alleen is deze naam gemakkelijk te herinneren, hij geeft ook direct een uniek karakter van de beschermde oorsprongsbenaming weer, namelijk een gebied van rivieren. De regio waar deze naam het meest gebruikt wordt ligt centraal in het gebied.
- Het is een gebied waar meerdere kwaliteitswijngaarden zijn aangeplant. Drie wijngaarden – de aanvragers van de Beschermd Oorsprongsbenaming Rivierenland (zie paragraaf 1.5) – nemen deel in de registratieaanvraag. Daarnaast zijn er ook nog andere wijngaarden binnen het geografisch gebied die kunnen deelnemen wanneer ze voldoen aan de in dit productdossier gestelde voorwaarden.
- Er is een duidelijke afbakening van het gebied op basis van de rivieren die er doorheen stromen. Het geografisch gebied bestrijkt het gebied tussen en naast de grote rivieren die vanaf de Duitse grens stromen tot aan Gorinchem, waar de rivierbodem overgaat in veengrond (zie paragraaf 2.1.1. Voor een uitgebreide beschrijving).
- Het is een aaneengesloten gebied met unieke eigenschappen. De wijngaarden zijn aangeplant op vruchtbare riviergronden van klei en zavel welke bekend staan om hun water vasthoudende vermogen (zie paragraaf 2.1.3.1. met de tot het gebied behorende grondsoorten). Daarnaast geldt in het gehele gebied een Noord-Europees klimaat dat zeer geschikt is voor het maken van “cool climate” wijnen.

1.4. Historie wijnbouw in het oorsprongsgebied

In 2004 zijn de eerste wijnstokken aangeplant in het afgebakende geografisch gebied. Dit gebeurde in navolging van de ontwikkeling van nieuwe druivenrassen die geschikt zijn voor het noordelijke klimaat in Nederland. Veelal werden de wijngaarden aangeplant ter vervanging van andere teelten en met behulp van Europese subsidies voor plattelandsvernieuwing. De laatste vijftien jaar hebben aangetoond dat het mogelijk is om met de nieuwe druivenrassen hoogwaardige kwaliteitswijnen te produceren in het midden van Nederland.

1.5. Aanvragende wijngaarden

Het beheer van het productdossier Rivierenland is door de vereniging in oprichting: “Rivierenland”. De nationaliteit is Nederlands .

In het gebied zijn de aanvragende wijngaarden:

Betuws Wijdomein (correspondentie adres)

Burensewal 5
 4117 GC Erichem
 Contactpersoon: Dhr. Diederik Beker
 Tel: 06-42107112
 E-mail: info@betuwszijdomein.nl
 Oppervlakte wijngaard: 7 hectare

Wijngoed Montferland

Munsterweg 4
 7081 HJ Gendringen
 Contactpersoon: Dhr. Leon Masselink
 Tel: 06-20489536 / 0315-386280
 E-mail: info@wijngoedmontferland.nl
 Oppervlakte wijngaard: 4 hectare

Wijnboerderij 't Heekenbroek

Tellingstraat 7
 6996 DZ Drempt
 Contactpersoon: Dhr. Job Huisman
 Tel: 06-38643162 / 0314-381988
 E-mail: info@heekenbroek.nl
 Oppervlakte wijngaard: 2 hectare

1.6. Voorwaarden deelname Beschermde Oorsprongsbenaming Rivierenland

Op dit moment zijn er drie wijngaarden (zie 1.5.) die de Beschermde Oorsprongsbenaming Rivierenland aanvragen. Nadat Rivierenland is geregistreerd kunnen andere wijngaarden in het gebied zich aansluiten, als ze voldoen aan de volgende voorwaarden:

Toelatingseisen nieuwe wijngaard:

- 1) De wijngaard moet liggen binnen het afgebakende gebied van het oorsprongsgebied Rivierenland
- 2) De wijngaard is aangemeld bij de kamer van koophandel, met wijnbouw (teelt van druiven / maken van wijn uit druiven) als een activiteit en direct of indirect bij de douane (accijnzen), afhankelijk van waar accijns wordt betaald.
- 3) De wijngaard / wijn voldoet aan alle voorwaarden zoals vermeld in het productdossier.
- 4) De wijngaard moet kunnen aantonen dat minimaal één wijn minimaal een zilveren medaille heeft gehaald bij een (inter)nationale wijnkeuring in de afgelopen drie jaar.
- 5) De wijngaard bevestigt zijn deelname formeel bij de NVWA en daarbij ook dat zal worden voldaan aan de in het productdossier gestelde voorwaarden.

1.7. Beeindigen van de deelname van een Wijn / Wijngaard

Van de deelnemende wijngaarden aan de Beschermde Oorsprongsbenaming Rivierenland wordt verwacht dat zij jaarlijks hoogwaardige wijnen blijven produceren.

- 1) Een wijn kan niet deelnemen als een wijn uit Rivierenland indien de wijn niet voldoet aan de organoleptische keuring en de andere voorwaarden zoals in dit productdossier vermeld. Dit kan betekenen dat geen enkele wijn van de betreffende wijngaard voldoet aan de voorwaarden. De NVWA houdt toezicht op het nakomen van deze voorwaarden.

Tevens eindigt de deelname van de wijnen van een wijngaard:

- 2) Wanneer dit door de wijngaard zelf wordt gemeld aan de NVWA.

Te allen tijde kan opnieuw deelgenomen worden aan “Rivierenland” wanneer er (wederom) voldaan wordt aan toelatingseisen zoals hierboven beschreven.

1.8. Beheer productdossier BOB Rivierenland

De deelnemende wijngaarden binnen Beschermd Oorsprongsbenaming Rivierenland kunnen lid worden van de vereniging die het productdossier beheert. De leden van de vereniging komen minstens eenmaal per jaar samen om de status te bespreken en eventuele veranderingen aan de statuten van de vereniging en het productdossier te bespreken en/of aan te vragen. Alle besluitvorming vindt te allen tijde democratisch plaats waarbij elk lid van de vereniging één stem heeft.

1.9. Grondbeginselen van Beschermd Oorsprongsgebied Rivierenland

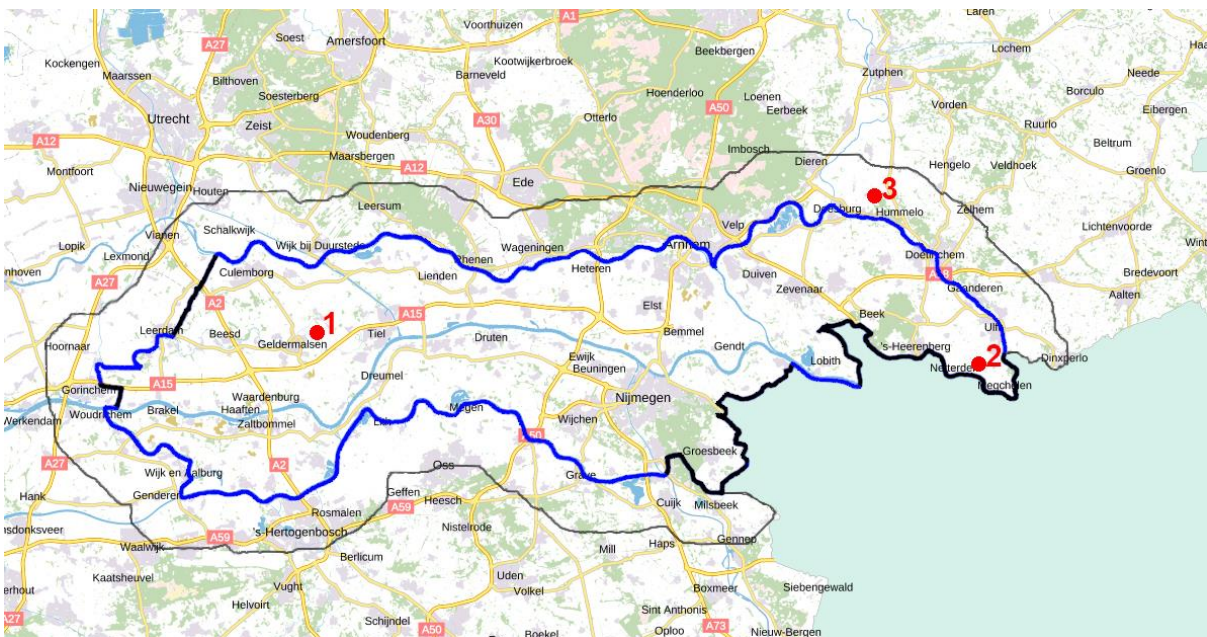
De hoge kwaliteit van Rivierenland wijnen komt voort uit de unieke kenmerken van dit oorsprongsgebied en de toegepaste teelt- en vinificatiemethoden. Daarnaast wordt de kwaliteit gecontroleerd en gewaarborgd door zowel een analytische als een organoleptische keuring. Een constant en kwalitatief uitmuntend smaakprofiel zorgt er voor dat de consument er op kan vertrouwen dat een wijn met een oorsprongsbenaming “Rivierenland” een hoogwaardig kwaliteitsproduct is.

2. PRODUCTDOSSIER

2.1. Geografisch gebied

2.1.1. Afbakening en grenzen geografisch gebied

Het oorsprongsgebied Rivierenland bestrijkt een aaneengesloten gebied tussen en langs de rivieren die vanuit Duitsland en Limburg de provincie Gelderland in stromen tot aan Gorinchem waar de rivierklei en zavel over gaat in veengebied. Het geografisch gebied Rivierenland wordt hoofdzakelijk afgebakend op basis van de rivieren die door het gebied stromen. Voor de buitengrenzen van dit gebied geldt dat deze doorlopen tot 5 km hemelsbreed aan de overzijde van de rivier, waarbij het midden van de rivier als peilafstand wordt aangehouden. Het gebied wordt aan de noordzijde begrensd door (van oost naar west) de Oude IJssel, IJssel, Nederrijn en Lek, in het oosten door de landsgrenzen met Duitsland tussen Gendringen en Bredeweg. Aan de zuidkant wordt het gebied begrensd door de provinciale grens met Limburg – tussen Bredeweg en Molenhoek – en de provinciale grens met Noord-Brabant tot en met Heusden, welke de loop van de rivier de Maas volgt. De westgrens wordt afgebakend bij Heusden met het Heusdensch kanaal en de afgedamde Maas richting Woudrichem, dat ligt aan de Waal. Vanaf Woudrichem wordt de Gelderse provinciale grens gevolgd over de Linge richting de Lek in het noorden van Rivierenland.



Figuur 1. Kaart waarop de grenzen van oorsprongsgebied Rivierenland zijn ingetekend. De zwarte dunne lijn vormt de grenslijn van het geografisch gebied. Deze grens is gesteld op 5km afstand van het midden van de rivieren (blauwe lijnen) en provinciale grenzen (dikke zwarte lijnen) die door het gebied lopen. De afstanden op de kaart zijn een schatting. Met rode stippen en nummers zijn aanvragende wijngaarden in het gebied weergegeven. 1: Betuws Wijdomein, 2: Wijngoed Montferland, 3: Wijnboerderij 't Heekenbroek. Bron kaart: PDOK (<https://pdokviewer.pdok.nl/>).

Het afgebakende gebied is in totaal ongeveer 300.000 hectare groot.

2.1.1.1. Geografische afbakening “kleinere gebiedsnamen” binnen oorsprongsgebied Rivierenland

Samen met de naam van het oorsprongsgebied “Rivierenland” kunnen de streeknamen “Achterhoek” en “Betuwe” gebruikt worden op het wijnetiket ter aanduiding van kleinere gebieden binnen Rivierenland. Deze streken liggen geheel (Betuwe) of deels (Achterhoek) binnen Rivierenland. Voorwaarde voor het gebruik van één van deze gebiedsnamen op het wijnlabel is dat minstens 85% van de druiven afkomstig zijn uit het benoemde kleiner gebied binnen het gebied Rivierenland. De Achterhoek en de Betuwe zijn als volgt afgebakend binnen Rivierenland:

Achterhoek

De Achterhoek is een streek in het oosten van de provincie Gelderland. De Achterhoek wordt in het oosten begrensd door de Duitse grens en in het westen door de IJssel. De gemeenten van de Achterhoek die ook (deels) binnen Rivierenland vallen zijn Bronckhorst, Doetinchem, Montferland en Oude IJsselstreek. Deze afbakening van de Achterhoek is zoals deze door de toeristenbranche wordt gehanteerd (<https://achterhoek.nl/achterhoekse-gemeenten>, geraadpleegd op 27 juli 2019).

Betuwe

De Betuwe is een streek in het westen van de provincie Gelderland en ligt volledig in het oorsprongsgebied Rivierenland. De Betuwe bestaat uit de gemeenten: Buren, Culemborg, Lingewaard, Neder-Betuwe, Overbetuwe, Tiel en West Betuwe en ook uit de tussen de Rijn en de Waal gelegen delen van de gemeenten Arnhem en Nijmegen.

2.1.2. NUTS Gebieden

De NUTS Gebieden zijn:

- NL224 – Zuid West Gelderland
- NL225 – Achterhoek (Gelderland)
- NL226 – Arnhem/Nijmegen (Gelderland)

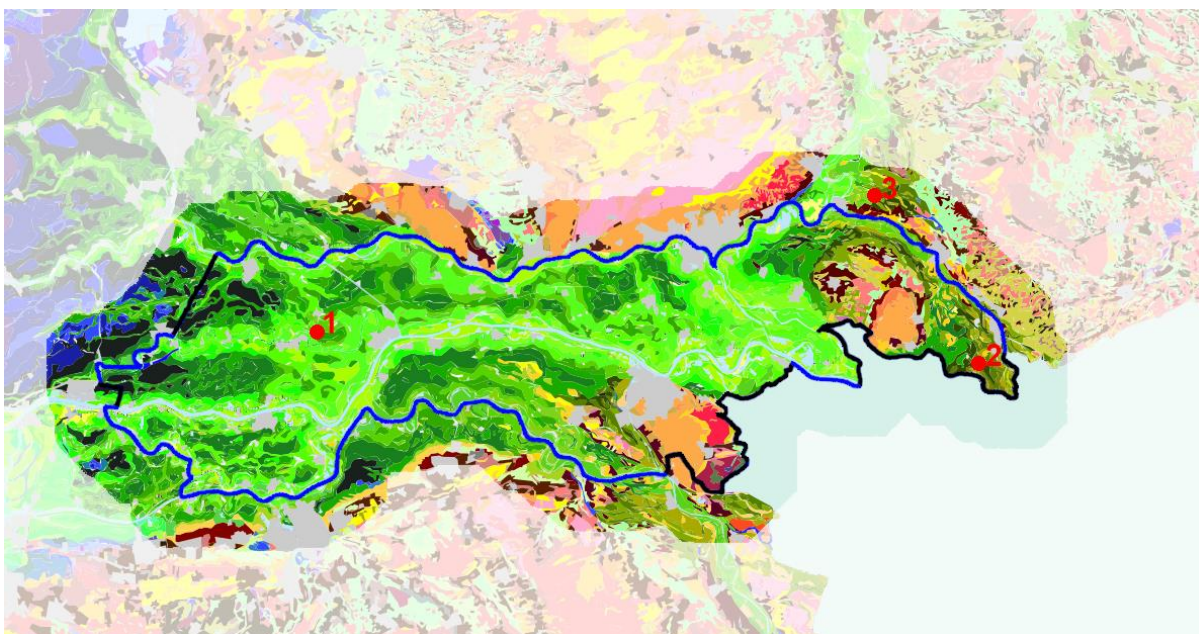
2.1.3. Beschrijving van het gebied

2.1.3.1. Bodemstructuur

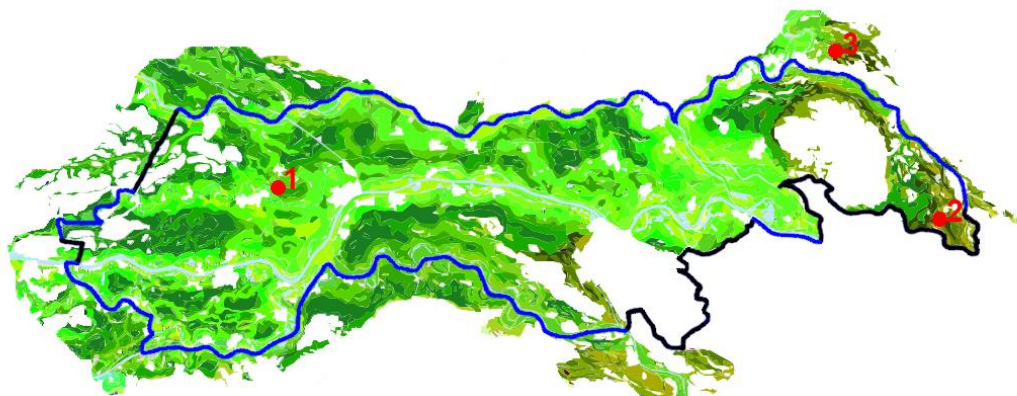
De bodem van het hierboven beschreven oorsprongsgebied kenmerkt zich door verschillende riviergronden die in elkaar overlopen. In dit afgebakende gebied is het oorsprongsgebied Rivierenland enkel van toepassing op riviergronden bestaande uit polder- en ooivaaggronden (zie **Tabel 1** voor alle toegestane grondtypen binnen het gebied). **Figuur 2** geeft een overzicht van alle bodemsoorten die liggen in het gebied Rivierenland. **Figuur 3** geeft een overzicht van de bodems die daadwerkelijk tot het gebied behoren. Dit zijn riviergronden bestaande uit zavel en klei die zowel kalkrijk als kalkarm kunnen zijn. Poldervaaggronden hebben periodiek hoge grondwaterstanden en roestvlekken binnen 50 cm. Door een goede interne drainage kunnen deze poldervaaggronden overgaan in ooivaaggronden welke een betere drainage hebben en een egale verkleuring zonder roestvlekken binnen 50 cm.

Deze voedzame en mineraalrijke riviergronden zijn karakteristiek voor Rivierenland en zorgen voor een optimale groeikracht waardoor de primaire aroma's van de druiven sterk tot uiting komen.

| TABEL 1. Toegestane grondtypen binnen oorsprongsgebied Rivierenland. Elk grondtype is weergegeven met een codering, een omschrijving en de kleurcode zoals weergegeven op de bodemkaart. | | |
|---|---|------------------|
| POLDERVAAGGRONDEN | | |
| Grondtype | Omschrijving | Kleurcode |
| Rn52A | Kalkhoudende poldervaaggronden; zavel, profielverloop 2 | aafe00 |
| Rn82A | Kalkhoudende poldervaaggronden; klei, profielverloop 2 | aafe1e |
| Rn66A | Kalkhoudende poldervaaggronden; zavel en lichte klei, profielverloop 3, of 3 en 4, of 4 | 19fe00 |
| Rn46A | Kalkhoudende poldervaaggronden; zware klei, profielverloop 3, of 3 en 4, of 4 | 19fe00 |
| Rn15A | Kalkhoudende poldervaaggronden; lichte zavel, profielverloop 5 | 81fe00 |
| Rn95A | Kalkhoudende poldervaaggronden; zware zavel en lichte klei, profielverloop 5 | 58fe00 |
| Rn45A | Kalkhoudende poldervaaggronden; zware klei, profielverloop 5 | 32fe00 |
| Rn62C | Kalkloze poldervaaggronden; zavel en lichte klei, profielverloop 2 | aad31e |
| Rn42C | Kalkloze poldervaaggronden; zware klei, profielverloop 2 | aad31e |
| Rn14C | Kalkloze poldervaaggronden; lichte zavel, profielverloop 4 | 58aa00 |
| Rn67C | Kalkloze poldervaaggronden; zavel en lichte klei, profielverloop 3, of 3 en 4 | 32aa00 |
| Rn94C | Kalkloze poldervaaggronden; zware zavel en lichte klei, profielverloop 4 | 32aa00 |
| Rn47C | Kalkloze poldervaaggronden; zware klei, profielverloop 3, of 3 en 4 | 19aa00 |
| Rn44C | Kalkloze poldervaaggronden; zware klei, profielverloop 4 | 197f1e |
| bRn46C | Kalkloze poldervaaggronden (bruine komgrond); zware klei, profielverloop 3, of 3 en 4, of 4 | 197f1e |
| Rn15C | Kalkloze poldervaaggronden; lichte zavel, profielverloop 5 | 81d300 |
| Rn95C | Kalkloze poldervaaggronden; zware zavel en lichte klei, profielverloop 5 | 58d300 |
| Rn45C | Kalkloze poldervaaggronden; zware klei, profielverloop 5 | 32d300 |
| KRn1 | Poldervaaggronden; lichte zavel | 81aa00 |
| KRn2 | Poldervaaggronden; zware zavel | 587f00 |
| KRn8 | Poldervaaggronden; klei | 324c00 |
| OIVAAGGRONDEN | | |
| Grondtype | Omschrijving | Kleurcode |
| Rd10A | Kalkhoudende ooivaaggronden; lichte zavel | 81fe1e |
| Rd90A | Kalkhoudende ooivaaggronden; zware zavel en lichte klei | 58fe1e |
| Rd40A | Kalkhoudende ooivaaggronden; zware klei | - |
| Rd10C | Kalkloze ooivaaggronden; lichte zavel | 81d31e |
| Rd90C | Kalkloze ooivaaggronden; zware zavel en lichte klei | 58d31e |
| Rd40C | Kalkloze ooivaaggronden; zware klei | - |
| KRd1 | Ooivaaggronden, lichte zavel | aaaa00 |
| KRd7 | Ooivaaggronden; zware zavel en klei | 817f00 |

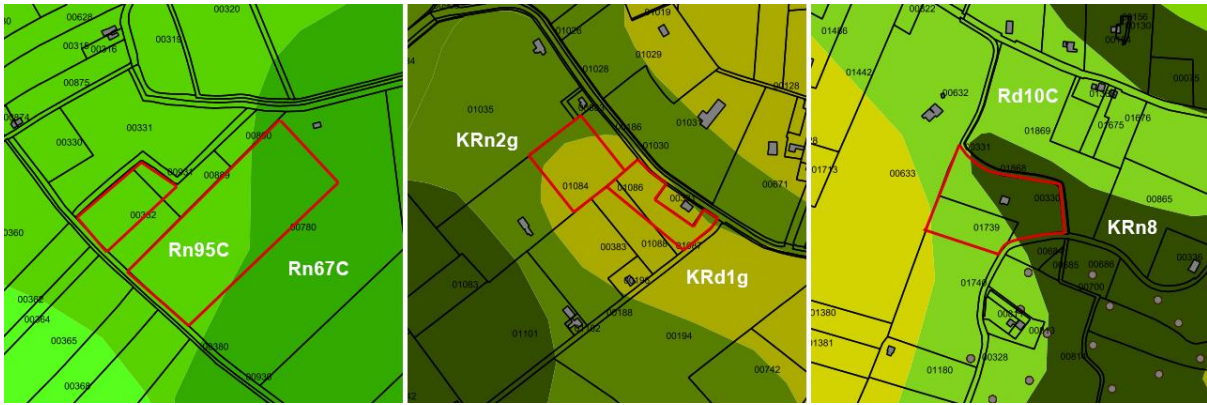


Figuur 2. Kaart met alle bodemsoorten binnen het afgebakende gebied van Rivierenland. Niet al deze bodemsoorten behoren tot het oorsprongsgebied, zie **Tabel 1** of **Figuur 3** voor de bodemsoorten die wel tot het oorsprongsgebied Rivierenland behoren. Met rode stippen en nummers zijn aanvragende wijngaarden in het gebied weergegeven. 1: Betuws Wijdomein, 2: Wijngoed Montferland, 3: Wijnboerderij 't Heekenbroek. Bron kaart: PDOK (<https://pdokviewer.pdok.nl/>).



Figuur 3. Kaart met enkel de toegestane bodemsoorten (zie ook Tabel 1) weergegeven die behoren tot het oorsprongsgebied Rivierenland. Met rode stippen en nummers zijn aanvragende wijngaarden in het gebied weergegeven. 1: Betuws Wijdomein, 2: Wijngoed Montferland, 3: Wijnboerderij 't Heekenbroek. Bron kaart: PDOK (<https://pdokviewer.pdok.nl/>).

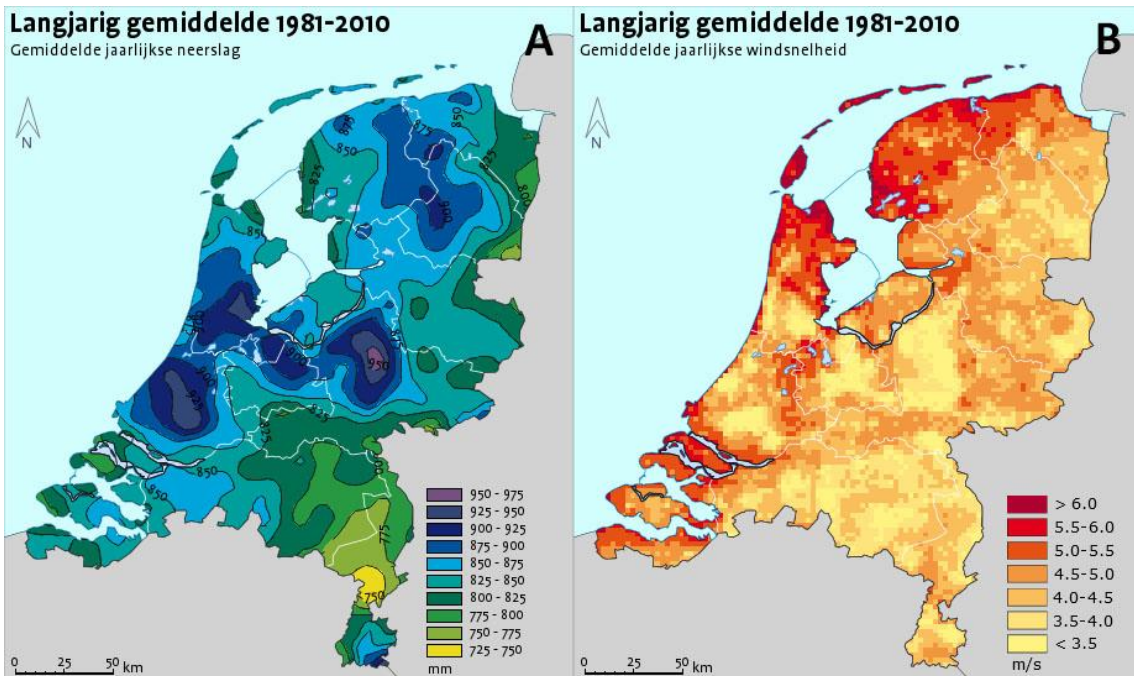
De bodemkaarten van de deelnemende wijngaarden binnen het oorsprongsgebied Rivierenland zijn weergegeven in detail in **Figuur 4**.



Figuur 4. Bodemkaarten van de deelnemende wijngaarden. Van links naar rechts Betuws winddomein, Wijngoed Montferland en Wijnboerderij 't Heekenbroek. Met een rode lijn is het perceel van de wijngaard in elk van de figuren weergegeven. Bron kaart: PDOK (<https://pdokviewer.pdok.nl/>).

2.1.3.2. Klimaat en omgeving

Het klimaat van Nederland is een Cfb-klimaat (volgens de klimaatclassificatie van Köppen-Geiger) dat gekarakteriseerd wordt door milde winters en koele zomers. Binnen Nederland onderscheidt het Rivierenland zich met een gematigde neerslag van jaarlijks 800-825 mm doordat het aan de lijszijde (de droge zijde van een heuvelrug) van de Utrechtse heuvelrug en de Veluwe ligt (**Figuur 5A**). Deze hoeveelheid neerslag is voldoende (en niet overmatig) voor het verbouwen van wijndruiven. Daarnaast zorgt de ligging in combinatie met de open vlaktes van polders en rivieren er voor dat er bovengemiddeld veel wind is in vergelijking met de regio's ten noorden en zuiden van het gebied Rivierenland (**Figuur 5B**).



Figuur 5. Gemiddelde jaarlijkse neerslag (A) en windsnelheid (B). (bron: KNMI klimaatatlas langjarig gemiddelde 1981-2010).

De meerjarig (2014-2018) klimaatgemiddelden van het gebied Rivierenland tijdens het groeiseizoen zijn weergegeven in **Tabel 2**. Deze waarden zijn gebaseerd op de meetwaarden van het KNMI weerstation gelegen in Herwijnen. Een 25-jarig klimaatgemiddelde was de maximale tijdsspanne die voor alle parameters is gemeten op dit weerstation.

| Tabel 2. Meerjarige klimaatgemiddelden voor het groeiseizoen (1 mei t/m 31 oktober) in oorsprongsgebied Rivierenland. | | | |
|---|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Tijdsvak Parameter | 5-jarig gemiddelde (2014-2018) | 10-jarig gemiddelde (2009-2018) | 25-jarig gemiddelde (1994-2018) |
| Etmaalgemiddelde temperatuur | 15.7 ± 0.8 °C | 15.3 ± 0.7 °C | 15.2 ± 0.7 °C |
| Minimale temperatuur | 10.4 ± 0.6 °C | 10.0 ± 0.6 °C | 9.9 ± 0.6 °C |
| Maximale temperatuur | 20.7 ± 1.1 °C | 20.2 ± 1.0 °C | 20.1 ± 0.8 °C |
| Zonuren (per maand) | 203 ± 23 uren | 196 ± 19 uren | 189 ± 20 uren |
| Neerslag (per maand) | 66 ± 19 mm | 70 ± 16 mm | 69 ± 16 mm |
| Etmaalgemiddelde luchtvochtigheid | 79 ± 3 % | 80 ± 2 % | 81 ± 2 % |
| Huglin-index (van 01/04 t/m 30/09) | 1590 | 1514 | 1485 |

Het valt direct op dat in Rivierenland – net als in de rest van de wereld – het klimaat de laatste decennia is opgewarmd. De temperatuur is de laatste 5 jaar gemiddeld een halve graad warmer dan het 25-jarig gemiddelde. Tevens zijn er meer zonuren, is de neerslag iets minder en is de Huglin-index (de warmte-index) gemiddeld ruim 100 punten hoger in de laatste 5 jaar in vergelijking met het 25-jarig gemiddelde. Toch heeft oorsprongsgebied Rivierenland met een Huglin-index van rond de 1500-1600 punten een typische warmte-index voor een noordelijke wijnregio. 1500 punten wordt in het algemeen als minimale ondergrens voor wijnbouw gehanteerd. Dit betekent dat men bij de selectie van de rassen kiest voor rassen die volledig tot rijping kunnen komen in dit klimaat en waarvan (om de rijpingsperiode te verlengen) een gezonde oogst tot in oktober kan plaatsvinden. De druiven uit het gebied Rivierenland hebben daarmee een rijpingsperiode die laat in het jaar ligt waardoor de rijping plaatsvindt in de koelere maanden september en oktober. De gemiddelde temperatuur per etmaal van september en oktober liggen respectievelijk rond de 15 en 10°C en de nachttemperaturen zijn in deze maanden respectievelijk 11 en 7°C gemiddeld.

2.2. Teelt en Vinificatie

2.2.1. Teelt

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming “Rivierenland” dienen voor 100% te bestaan uit druiven die geteeld zijn in het oorsprongsgebied Rivierenland. Om tot een kwaliteitswijn te komen worden binnen Rivierenland de volgende teeltmethoden gehanteerd:

- **Keuze druivenrassen:** De geselecteerde druivenrassen hebben als kenmerk dat ze goed gedijen en tot rijping komen in het noordelijke, koelere klimaat van het gebied Rivierenland. Tevens faciliteren deze druivenrassen een duurzame teelt door hun tolerantie tegen (schimmel)ziektes, waardoor ook een gezonde rijping van de druiven tot in oktober mogelijk is om tot kwaliteitswijnen te komen.
- **Begroeiing tussen de rijen en bodemstructuur:** Een goede drainage en verluchting van de zware rivierbodems binnen het gebied Rivierenland is noodzakelijk om tot een kwaliteitswijn te komen. Het wordt dan ook gestimuleerd om de rijen in te zaaien met bloem- en kruidenmengsels die zorgen voor een goede bodemstructuur. Daarnaast zorgen deze zaaimengsels ook voor een grotere biodiversiteit in de wijngaard wat ten goede komt aan de insecten en algehele gezondheid van de wijngaard. Ook wordt er gestreefd om de mechanische belasting (rijden met tractor door de rijen) van de bodem tot een minimum te beperken om de bodemstructuur intact te houden.
- **Plantdichtheid:** De rijen staan minimaal twee meter van elkaar waardoor (rekening houdend met de zonhoek) voldoende zonlicht op de loofwand kan vallen. Afhankelijk van de groeikracht van het druivenras en de onderstok kan de gewenste plantdichtheid gekozen worden. (Groeikrachtige rassen / onderstokken hebben meer ruimte nodig om een

overmatige snoei te voorkomen). Er kunnen tussen de 3000 en 5000 planten per hectare worden aangeplant.

- Geleidingsmethode: De guyot methode wordt gehanteerd waarbij een rechtop groeiende loofwand tot 2.20 meter wordt gecreëerd. Tevens worden de stokken gesnoeid volgens de “zachte snoei” methode om een optimale sapstroom naar de trossen te realiseren (en te behouden).
- Loofwandbeheer: Om voldoende voedingsstoffen (fotosynthese) te realiseren wordt een bladzone van minstens 1 meter boven de druivenzone gerealiseerd. Het toppen van de loofwand gebeurt zo laat mogelijk (boven de bovenste draad) om vorming van (een overmaat aan) zijscheuten en een te dichte loofwand te voorkomen. De loofwand wordt luchtig en open gehouden om te zorgen dat alle bladeren optimaal zonlicht opvangen en er niet te veel vocht in de loofwand kan blijven hangen. De druivenzone wordt ontbladerd om te zorgen dat de trossen na vochtig weer snel kunnen drogen.
- Maximale opbrengst per hectare: Er wordt een lage opbrengst per hectare gebruikt om per tros voldoende voedingsstoffen voor een optimale rijping te garanderen. Waar nodig kan trosdunning gehanteerd worden (voor de véraison) om de opbrengst te verlagen. De maximale opbrengsten per druivenras staan vermeld in paragraaf 2.4.2.3..
- Oogstmoment: Het optimale oogstmoment wordt bepaald op basis van de hoeveelheid suikers, zuren, maar vooral de aroma’s van de druif. De wijngaardenier volgt de rijping van de druiven nauwgelet en proeft rond de oogsttijd dagelijks de druiven om te bepalen of de aroma’s van de druiven rijp zijn (deze zijn niet meetbaar zoals de suikers en zuren).
- Oogst: De druiven worden handmatig geoogst om de druiven al in de wijngaard te kunnen trieëren.

2.2.2. Vinificatie

De vinificatie van de grondwijnen wordt uitgevoerd in het geografisch gebied Rivierenland. Enkel het toevoegen van CO₂ en bottelen van parelwijnen, de flesvergisting en rijping van mousserende wijnen kan uitgevoerd worden buiten het oorsprongsgebied.

De volgende methoden dragen bij aan het karakter van de gemaakte wijnen in oorsprongsgebied Rivierenland:

- Koele vergisting: De witte en rosé wijnen worden bij lage temperaturen vergist om tot frisse, fruitige wijnen te komen waarin het karakter van de druivenrassen duidelijk naar voren komt.
- Houtgebruik: Bij alle stille wijntypes is het gebruik van hout toegestaan om tot een vollere wijn te komen. Bij de fruitige wijntypes kan hout echter enkel subtiel gebruikt worden ter ondersteuning van de organoleptische kenmerken van de wijn. Bij rode wijnen wordt vrijwel altijd houtrijping toegepast om tot een volle wijn met zachte tannines te komen.

In paragraaf 2.4.2.2. staan de wijnbereidingsprocedures beschreven die per wijntype toegepast worden.

2.3. Druivenrassen

De druivenrassen die gebruikt worden binnen het gebied Rivierenland worden vernoemd in de huidige OIV lijst en zijn in **Tabel 3** weergegeven. Kenmerkend voor deze druivenrassen is dat ze uitermate geschikt zijn voor koelere klimaten en een hoge ziekte tolerantie hebben.

| Tabel 3. Druivenrassen in BOB Rivierenland | |
|--|-----------------|
| Wit | Rood |
| Cabernet Blanc | Cabernet Cantor |
| Johanniter | Cabernet Cortis |

| | |
|--------------------------|--------------|
| Merzling | Cabaret Noir |
| Muscaris | Monarch |
| Sauvignac (VB Cal. 6-04) | Pinotin |
| Solaris | Regent |
| Souvignier Gris | |
| Villaris | |

2.3.1. Organoleptische kenmerken per druivenras

Elk druivenras heeft unieke organoleptische kenmerken welke hieronder staan beschreven. Een wijn gemaakt van meerdere druivenrassen bevat een combinatie van deze organoleptische kenmerken. De onderstaande organoleptische kenmerken zijn gebaseerd op de meest gebruikte vinificatiemethoden. Specifieke wijnbereidingsprocedures – zoals bijvoorbeeld een schilvergisting bij witte druiven, of de bereiding van een blanc-de-noir – kunnen er voor zorgen dat de organoleptische kenmerken afwijken van de hieronder gegeven omschrijvingen.

Witte druivenrassen:

Cabernet Blanc:

Kleur: bleekgeel

Geur: Fris met fijne kruiden

Smaak: complexe, kruidige wijn, met de aroma's van paprika en groene chili

Johanniter

Kleur: bleekgeel

Geur: citrusfruit en groene appels

Smaak: aroma's van frisse appels, peer en citrusfruit met een frisse afdronk.

Merzling:

Kleur: zachtgeel

Geur: citrus en appel

Smaak: fruitig, met kruidige aroma's.

Muscaris:

Kleur: zachtgeel

Geur: muskaat, bloemig en citrus

Smaak: aroma's van fruit en muskaattonen.

Sauvignac (VB Cal. 6-04)

Kleur: zachtgeel

Geur: rijp tropisch fruit

Smaak: abrikoos, rijpe appel, maar ook citrus bij een koelere rijping.

Solaris

Kleur: goud geel

Geur: tropisch fruit zoals mango, ananas, banaan

Smaak: volle aroma's van rijp tropisch fruit.

Souvignier Gris:

Kleur: Geel

Geur: Aroma's van vruchten, honingmeloen, abrikozen en kweepeer

Smaak: Wijn met fijn, fruitig zuur, zachte tannines en een goede afdronk.

Villaris:

Kleur: licht geel met groene nuances

Geur: licht muskaat, bloemig, lychee, witte perzik

Smaak: wit steenfruit, milde zuren met weinig appelzuur.

Rode druivenrassen:

Cabernet Cantor:

Kleur: dieprood

Geur: Rijp zwart fruit

Smaak: Kruidig, Type Cabernet (Merlot) met een intensieve kleur en phenol rijk

Cabernet Cortis:

Kleur: dieprood met paarse reflecties

Geur: cassis

Smaak: zeer kruidig, cassis, zwarte kersen, met stevige tannines die de wijn zeer geschikt maken om te lageren op barriques.

Cabaret Noir:

Kleur: dieprood

Geur: rijp zwart fruit

Smaak: fruitig, gematigde tannines.

Monarch:

Kleur: intens rood

Geur: kersen / framboos

Smaak: stevig fruitig naar kersen en framboos met zachte tannines.

Pinotin:

Kleur: robijnrood

Geur: zwarte kersen

Smaak: volfruitige wijn met aroma's van kersen met een mild karakter en weinig zuren.

Regent:

Kleur: donkerrood

Geur: kers, framboos, bessen, peper, kruidnagel

Smaak: bosvruchten en zwarte bessen met de kruidigheid van peper en kruidnagel. Een lichte tanninestructuur en gematigde zuren.

2.4. Beschrijving van de wijnen

2.4.1. Wijncategorieën

De te maken wijn categorieën zijn:

Wijn categorie 1: Wijn

Wijn categorie 5: Mousseerende kwaliteitswijn

Wijn categorie 9: Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

Wijn categorie 15: Wijn uit ingedroogde druiven

2.4.2. De wijnen

2.4.2.1. Beschrijving van de wijnen per wijncategorie per wijntype

Hieronder volgt een overzicht en omschrijving van de wijntypen binnen elke wijncategorie (zie paragraaf 2.4.1.) die geproduceerd worden binnen oorsprongsgebied Rivierenland. De wijnen kunnen gemaakt worden van een enkel druivenras, of een cuvée zijn van meerdere rassen. Bij een cuvée, bevat de wijn een combinatie van de organoleptische kenmerken van de individuele druivenrassen zoals beschreven in paragraaf 2.3.1.. Doordat de cuvees elk jaar iets anders van samenstelling kunnen zijn, kunnen er ook variaties optreden op de gemiddelde organoleptische (kleur/geur/smaak) kenmerken zoals hieronder beschreven.

WIJNCATEGORIE 1 Wijn:

Wijntype: Rode wijn, droog, volfruitig

Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|---|
| Kleur | Donkerrood |
| Geur | Fruitige aroma's van rood fruit |
| Smaak | Rood fruit, kruidig met een lichte tanninestructuur |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximum gehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | Van 0,0 tot en met 9 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 11,5 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 59,91 milli-equivalent/L, ofwel 4,5gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

Wijntype: Rode wijn, droog, hout gelagerd

Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|---|
| Kleur | Donkerrood |
| Geur | Intense aroma's van gerijpt donker fruit aangevuld met de kruidigheid van peper, kruidnagel, laurier en tabak |
| Smaak | volfruitige aroma's van zwart fruit, een volle tanninestructuur en een hint van specerijen. |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximum gehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | Van 0,0 tot en met 6,0 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 12 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 53,26 milli-equivalent/L, ofwel 4,0 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

Wijntype: Witte wijn, droog, fruitig

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst (en de rode druivenrassen in geval van blanc de noir)

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|---|
| Kleur | Geel (met eventueel een blos bij de blanc de noir) |
| Geur | Appel, licht karamel en rood fruit aan het einde |
| Smaak | Heeft een fris bouquet, een verfijnde smaak van appel, peer, citrusfruit en aan het einde een aangenaam bittertje |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximum gehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | Van 0,0 tot en met 9,0 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 10,5 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 79,89 milli-equivalent/L, ofwel 6,0 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

Wijntype: Witte wijn, droog, hout gelagerd

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|---|
| Kleur | Geel tot oranje |
| Geur | Rijp tropisch fruit, bloemig met subtiele houttonen |
| Smaak | Rijp geel tropisch fruit met een volle structuur ondersteund door de houtaroma's, en eindigend met een volle afdrank. |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximum gehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | Van 0,0 tot en met 9,0 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 10,5 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 66,58 milli-equivalent/L, ofwel 5,0 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

Wijntype: Witte wijn, halfzoet, fruitig

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|--|
| Kleur | Licht geel |
| Geur | Intens bouquet |
| Smaak | Delicate smaak van rijp tropisch fruit, gedroogde abrikozen en citrusfruit |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximum gehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | Van 12 tot en met 45 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 10,0 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 79,89 milli-equivalent/L, ofwel 6,0 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

Wijntype: Rosé, droog, volfruitig

Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|--|
| Kleur | Lichtroze |
| Geur | Framboos en zomerbessen, licht kruidig |
| Smaak | Fruitige wijn met aroma's van framboos, aardbei en zomerbessen, met een frisse afdronk |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximum gehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | Van 0,0 tot en met 9,0 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 10,5 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 79,89 milli-equivalent/L, ofwel 6,0 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

Wijntype: Witte wijn, zoet

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|--|
| Kleur | Verfijnde goudgele dessertwijn |
| Geur | Intens bouquet |
| Smaak | Een delicate smaak van rijp tropisch fruit, gedroogde abrikozen en citrusfruit, maar ook tonen van ananas en lychee bij kruidige tonen |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximum gehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | > 45 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 5% |
| Totale minimale zuurtegraad | 86,54 milli-equivalent/L, ofwel 6,5 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

WIJNCATEGORIE 5 Mouserende kwaliteitswijn:

Wijntype: Mouserend wit, fruitig

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|--------------------------------------|--|
| Kleur | Lichtgeel |
| Geur | Rijp geel fruit |
| Smaak | Zachte mousse, een volle structuur met aroma's van rijp geel fruit |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximum gehalte aan vluchtige zuren | |

| | |
|---|--|
| Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | Van 0,0 tot en met 24,0 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 11,0 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 79,89 milli-equivalent/L, ofwel 6,0 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

Wijntype: Mousserend rosé, volfruitig

Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|--|
| Kleur | Lichtroze |
| Geur | Rijp rood fruit |
| Smaak | Zachte mousse, een volle structuur met aroma's van vers rood fruit |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximum gehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | Van 0,0 tot en met 24,0 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 11,0 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 79,89 milli-equivalent/L, ofwel 6,0 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

WIJNCATEGORIE 9 Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd:

Wijntype: Parel wit, fruitig

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|--|
| Kleur | Bleekgeel |
| Geur | Wit fruit, bloemig |
| Smaak | Is een fruitige parelende wijn met aroma's van groene appel, wilde perzik, bloesem en lichte muskaat tonen |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximum gehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | Van 5,0 tot en met 24,0 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 10,0 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 79,89 milli-equivalent/L, ofwel 6,0 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

Wijntype: Parel rosé, volfruitig

Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|-----------------------------------|---------------------|
| Kleur | Lichtroze |

| | |
|---|--|
| Geur | Framboos en zomerbessen |
| Smaak | Fruitage parelende wijn met aroma's van framboos, aardbei en zomerbessen |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximum gehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | Van 5,0 tot en met 24,0 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 10,0 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 79,89 milli-equivalent/L, ofwel 6,0 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

Wijntype: Parel rood, volfruitig

Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst

| | |
|---|--|
| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
| Kleur | Lichtrood |
| Geur | Zomerfruit, aromatisch |
| Smaak | Lichte mousse, fris zomerfruit laag alcoholisch. Een aromatische wijn met weinig tannines. Perfect geschikt als aperitief of bij een dessert |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximum gehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | Van 25 tot en met 150 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 7,0 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 93,20 milli-equivalent/L, ofwel 7,0 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

WIJNCATEGORIE 15 Wijn uit ingedroogde druiven:

Wijntype: Zoete Wijn van ingedroogde druiven

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

| | |
|---|--|
| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
| Kleur | Goudgeel |
| Geur | Gekonfijt wit en tropisch fruit |
| Smaak | Delicate aroma's van rijp tropisch en gedroogd fruit die in balans worden gehouden door de zuren |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximum gehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | Van 100 tot en met 250 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 9,0 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 106,51 milli-equivalent/L, ofwel 8,0 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

2.4.2.2. Wijnbereidingsprocedés per wijntype

Het gebruik van hout is geautoriseerd om zo nodig het smaakprofiel van de stille wijn te ondersteunen.

Oenologische procedés die toegepast worden per wijntype zijn (gerangschikt per wijncategorie):

WIJNCATEGORIE 1 Wijn:

Wijntype: Rode wijn, droog, volfruitig

- Minimaal 4 dagen pulpgisting.
- Een volledige malolactische vergisting

Wijntype: Rode wijn, droog, hout gelagerd

- Minimaal 4 dagen pulpgisting
- Minimaal 9 maanden houtrijping op houten vat
- Een volledige malolactische vergisting

Wijntype: Witte wijn, droog, fruitig

- Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuur verhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)
- Mogelijk het gebruik van een schilvergisting bij witte druiven, of de bereiding van een blanc-de-noir.

Wijntype: Witte wijn, droog, hout gelagerd

- Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuur verhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten).
- Minimaal 3 maanden houtrijping op houten vat voor minimaal 50% van het volume
- Mogelijk het gebruik van een schilvergisting bij witte druiven, of de bereiding van een blanc-de-noir.

Wijntype: Witte wijn, half zoet, fruitig

- Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuur verhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten).
- Het voortijdig stoppen van de vergisting doormiddel van koeling en/of filtratie
- Mogelijk het gebruik van een schilvergisting bij witte druiven, of de bereiding van een blanc-de-noir.

Wijntype: Rosé, droog, volfruitig

- Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuur verhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten).
- Een koude maceratie op de schil voor de extractie van de rosé-kleur.

Wijntype: Zoete Wijn

- Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuur verhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten).
- In geval van ijswijn moeten de druiven buiten bevroren zijn (minimaal -7°C), en zo geheel bevroren geoogst en verwerkt worden, waardoor het water uit de druif niet in de wijn komt.

- Mogelijk het gebruik van een schilvergisting bij witte druiven, of de bereiding van een blanc-de-noir.

WIJNCATEGORIE 5 Mousseerende kwaliteitswijn:

Wijntype: Mousseerend wit, fruitig

- Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuur verhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten).
- Hele trossenpersing met een maximaal rendement van 64%.
- Tweede gisting op fles volgens de méthode traditionnelle.
- Mogelijk het gebruik van een schilvergisting bij witte druiven, of de bereiding van een blanc-de-noir.

Wijntype: Mousseerend rosé, volfruitig

- Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuur verhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten).
- Een koude maceratie op de schil voor de extractie van de rosé-kleur.
- Tweede gisting op fles volgens de méthode traditionnelle.

WIJNCATEGORIE 9 Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd:

Wijntype: Parel wit, fruitig

- Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuur verhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten).
- Maximaal 2.5 bar CO₂ op de fles
- Mogelijk het gebruik van een schilvergisting bij witte druiven, of de bereiding van een blanc-de-noir

Wijntype: Parel rosé, volfruitig

- Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuur verhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten).
- Een koude maceratie op de schil voor de extractie van de rosé-kleur.
- Maximaal 2.5 bar CO₂ op de fles

Wijntype: Parel rood, volfruitig

- Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuur verhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten).
- Maximaal 2.5 bar CO₂ op de fles

WIJNCATEGORIE 15 Wijn uit ingedroogde druiven:

Wijntype: Dessertwijn

- Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuur verhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten).
- De wijn wordt verkregen van druiven die gedeeltelijk zijn gedehydrateerd (door het indrogen in de zon of schaduw). De most van deze druiven heeft hierdoor, zonder verrijking, een minimaal potentieel alcoholvolume van 16% (of minimaal 272 gram suiker/liter).

2.4.2.3. Maximumopbrengsten per druivenras

Tabel 4 geeft een overzicht van de maximumopbrengsten in hectoliter per hectare (HL/h) voor alle druivenrassen die toegestaan zijn in BOB Rivierenland.

| Tabel 4. Druivenrassen in oorsprongsgebied Rivierenland met hun maximale opbrengst in hectoliter per hectare (HL/h) | | | |
|---|----------|-----------------|----------|
| Wit | Max HL/h | Rood | Max HL/h |
| Cabernet Blanc | 50 | Cabernet Cantor | 40 |
| Johanniter | 60 | Cabernet Cortis | 40 |
| Merzling | 60 | Cabaret Noir | 40 |
| Muscaris | 50 | Monarch | 40 |
| Sauvignac | 50 | Pinotin | 40 |
| Solaris | 60 | Regent | 40 |
| Souvignier Gris | 60 | | |
| Villaris | 60 | | |

2.4.3. Causaal verband met de organoleptische kenmerken

Het terroir – alle invloeden op de wijnstok in de wijngaard – heeft een grote invloed op de kwaliteit van wijn. Binnen oorsprongsgebied Rivierenland dragen alle aspecten van het terroir; het klimaat, de ligging, de bodem en het wijngaardbeheer, de rassenkeuze en de vinificatie bij aan de kwaliteit van de wijnen in alle vier de categorieën wijn (1. Wijn, 5. Mousseerende kwaliteitswijn, 9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd en 15. Wijn uit ingedroogde druiven).

Klimaat

De noordelijke ligging van het gebied Rivierenland zorgt er voor dat de rijpingsperiode doorloopt tot in maanden september en oktober. Hierdoor rijpen de druiven bij een gematigde dagtemperatuur en koele nachten. De koele nachten zorgen er voor dat de zuurafbouw zeer geleidelijk plaatsvindt en de druiven lang kunnen rijpen en tot een optimale fenolische rijpheid komen. Deze klimatologische omstandigheden zorgen voor de typische ‘cool climate’-wijnen van oorsprongsgebied Rivierenland met volopprimaire fruitige aroma’s en aangename frisse zuren.

Ligging

De ligging van oorsprongsgebied Rivierenland – aan de lijzijde (de droge zijde van een heuvelrug) van de Utrechtse heuvelrug en de Veluwe – zorgt voor een gematigde neerslag in vergelijking met de omliggende regio’s. Tevens zorgt deze ligging in combinatie met de open vlaktes van polders en wateroppervlakten er voor dat er bovengemiddeld veel wind is in vergelijk met de regio’s ten noorden en zuiden van het gebied. Deze wind zorgt voor een optimale ventilatie van de wijngaard welke vooral na neerslag (welke al gematigd is) zorgt voor een snelle droging van de loofwand. Schimmels krijgen hierdoor minder kans om zich te ontwikkelen en de druiven blijven gezond en van hoge kwaliteit. Dit zorgt er voor dat de rijpingsperiode van de druiven verlengd wordt – er hoeft geen gedwongen oogst plaats te vinden – en het mogelijk is om ze te laten hangen tot in de herfst (september / oktober) om ze tot optimale fysiologische rijpheid te laten komen.

Bodem

De voedzame en mineraalrijke rivierbodem in Rivierenland zorgt voor optimale groei­kracht welke optimaal is voor fruitteelt en uitermate geschikt om de primaire aroma’s van de druiven tot uiting te laten komen. De riviergronden hebben een hoge waterretentiecapaciteit en zorgen ook tijdens periodes van droogte voor voldoende water. Hierdoor is de wijnstok in staat om ook tijdens droge periodes voldoende voedingsstoffen op te nemen en gaat ook de fotosynthese door. Dit bevordert de aanmaak van suikers en de rijping van de primaire aroma’s die zo typerend zijn voor de Rivierenland-wijnen.

Wijngaardbeheer

De wijngaardenier vervult binnen Rivierenland een cruciale rol om met het juiste wijngaardbeheer de druiven optimaal tot rijping te laten komen. Bodembeheer (bewerking en inzaaien van de rijen voor een goede bodemstructuur en waterhuishouding), loofwandbeheer (ontbladeren van de troszone, groene oogst, snoei, etc), een laag rendement en de bepaling van het optimale oogstmoment zorgen er voor dat de druiven optimaal alcoholisch en fenolisch rijp zijn.

Naast de terroirinvoeden zoals hierboven weergegeven is de kwaliteit van de Rivierenlandwijnen ook afhankelijk van de keuze van de druivenrassen en de vinificatiemethoden.

Voorbeelden van de invloed van het menselijk handelen op alle wijnen zijn:

- Tijdens de wintersnoei wordt gewerkt met “zachte snoei”, dit is van belang voor het behoud van een gezonde plant, terwijl tijdens deze snoei de ogen worden beperkt, hetgeen bijdraagt aan de groei van rijpe druiven (geen overbelasting en daarmee een kwaliteitswijn).
- Het toepassen van een groene oogst (onttrossen) om te zorgen dat de plant iedere tros genoeg kan voeden om tot de juiste rijpheid te komen, hetgeen de rijpheid van de druiven ten goede komt.
- Het ontbladeren om te zorgen voor het sneller drogen van de trossen om botrytis zoveel mogelijk te vermijden, maar ook om te komen tot lossere trossen die beter drogen, meer gezonde druiven.
- Het juiste oogstmoment bepalen is via de combinatie van suiker/zuur en aroma meten, gecombineerd met een precieze weersverwachting en een goed beeld van de gezondheid van de druiven, hetgeen gezamenlijk de afweging geeft voor de oogstbeslissing (oogsten van optimaal rijpe druiven).

Druivenrassen

De keuze van de druivenrassen zijn bepalend voor het verkrijgen van optimaal rijpe druiven. De druivenrassen die gebruikt worden binnen oorsprongsgebied Rivierenland passen in een noordelijk, meer vochtig klimaat door hun hogere tolerantie tegen schimmelziektes, en door hun iets vroegere rijping, wat een duurzame teelt ondersteunt. De ziekte tolerantie zorgt niet alleen voor een verlenging van de rijpingsperiode, maar zorgt er ook voor dat het gebruik van bestrijdingsmiddelen tot een minimum kan worden beperkt. Dit bevordert de algehele ecologie van de wijngaard, en ook de gezondheid van de wijnstokken en de kwaliteit van de druiven en de wijn.

Vinificatie

De vinificatiemethoden zijn toegespitst op het behoud van de primaire aroma's en frisse zuren waardoor de kenmerkende frisse en fruitige wijnen van Rivierenland ontstaan.

Details voor de andere wijncategorieën (niet de categorie “wijn”)

- **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 cuvée minstens een totaal alcohol volume gehalte percentage van 11%.
- **Parelwijn** waaraan koolzuurgas is toegevoegd

Voor parelwijn heeft de grondwijn 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 7% effectief alcohol en heeft maximaal 2,5 bar overdruk. Een zomerwijn met frisheid en veel fruit.

- **Wijn uit ingedroogde druiven**

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 zorgvuldige menselijk handelen vooral ook zorgt voor de smaakvolle dessertwijn.

Samenvattend:

Deze terroirinvloeden, keuze van druivenrassen en vinificatiemethoden hebben hun effect op de wijnen uit alle wijncategorieën die geproduceerd worden in het afgebakende geografisch gebied Rivierenland. De druiven voor alle wijnen uit de categorie “Wijn” zijn optimaal alcoholisch en fenolisch gerijpt, waardoor de witte en rosé wijnen volfruitige aroma's hebben en frisse zuren. Daarnaast zijn er krachtige rode wijnen met een soepele afdronk, die door de vinificatie ook deze volfruitige aroma's hebben behouden en verder worden gekenmerkt door een zachte textuur en soepele tannines. De wijnen uit de categorieën “Mousserende kwaliteitswijn” en “Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd” worden veelal eerder geoogst dan de druiven die bedoeld zijn voor de wijnen uit de categorie “Wijn”. Ze hebben hierdoor meer van hun frisse zuren behouden, maar door het terroir toch al veel fruitige aroma's opgebouwd waardoor ze perfect gerijpt zijn voor de bedoelde wijnstijl. De druiven bedoeld voor de wijnen uit de categorie “Wijn van ingedroogde druiven” zijn optimaal alcoholisch en fenolisch rijp en hebben door het terroir een optimale balans tussen zuren, suikers en aroma's. Door het indrogen van de druiven en de concentratie van het druivensap komt deze fijne balans nog beter tot uiting in de uiteindelijke hoogwaardige dessertwijn met geconcentreerde suikers, fruitige aroma's en frisse zuren.

3. CONTROLE AUTORITEIT

Voor de jaarlijkse verificatie van het productdossier is aangewezen:

Voedsel en waren autoriteit NVWA
Postbus 43006
3540 AA Utrecht
Telefoon: 0900-03 88.
e-mail adres: eus@nvwa.nl

3.1. Verificatie details

Om de kwaliteit van de wijnen van oorsprongsgebied Rivierenland te verzekeren dienen alle wijnen die geëtiketteerd worden als een BOB Rivierenland te voldoen aan het productdossier en daarmee aan:

1. de *analytische kenmerken* (paragraaf 2.4.2.1).
Elke wijngaard is verplicht om voor elke wijn een zelf genomen monster te laten analyseren bij een EU gecertificeerd lab (in of buiten Nederland).

2. de *organoleptische keuring*

Alle wijnen moeten organoleptisch gekeurd worden en moeten dan voldoen aan de gestelde minimum eisen om als Beschermd Oorsprongsbenaming wijn te worden geëtiketteerd.

De dossierhouder van de BOB gebruikt voor de organoleptische keuring de methode die voor Nederlandse wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) van toepassing is (zie website RVO), bepaalt het voor een BOB wijn minimale resultaat en meldt dit aan de NVWA (eus@nvwa.nl).

3. de *andere voorwaarden* in het dossier, zoals oenologische procedés, maximale opbrengst , etc.

NVWA Verificatie

Om deze kwaliteit te waarborgen en te verifiëren zal de NVWA optreden als controle autoriteit. Dit houdt in dat de volgende procedures gevolgd worden:

1. De BOB wijngaard(en) houdt/houden een dossier bij met daarin de resultaten van analytische en organoleptische keuringen van de (kandidaat) beschermde oorsprongsbenaming-wijnen met daarbij ook de kenmerken van de betreffende wijnen (druivenrassen, wijngaard etc.). De NVWA kan het dossier gebruiken bij de verificatie van de wijnen.
2. De controle voor de beschermde oorsprongsbenaming Rivierenland wordt uitgevoerd door de NVWA. Deze NVWA controle zal zoveel mogelijk gecombineerd worden met reguliere controlebezoeken voor wijn (of andere reguliere NVWA-controles). Tijdens dit bezoek zal gecontroleerd worden of de wijnen voldoen aan:
 - a. de analytische kenmerken. De analytische waarden van de wijnen moeten in overeenstemming zijn met het productdossier. De NVWA neemt steekproefsgewijs contra monsters om te laten analyseren bij het NVWA-lab.
 - b. de naleving van overige bepalingen uit het productdossier, zoals de juiste oenologische procedés (paragraaf 2.4.2.2) en andere voorwaarden.
 - c. het minimaal vereiste organoleptisch keuringsresultaat