

Twente



Beschermde Oorsprongsbenaming Twente (wijn)

Productdossier

April 2022

1. Oorsprongsgebied

1.1. Beschermdde naam van het oorsprongsgebied

Naam: Twente

Binnen dit gebied is reeds het oorsprongsgebied “Ambt Delden” geregistreerd. Indien het gebied “Twente” wordt geregistreerd zal het gebied “Ambt Delden” als oorsprongsgebied worden opgeheven, om op te gaan in BOB Twente.

1.2. Kleinere Gebiedsnaam

Indien 85% van de druiven uit een kleiner gebied binnen het oorsprongsgebied komt, kan de naam van zo'n kleiner gebied gebruikt worden samen met de naam van het oorsprongsgebied. Dit geldt hier voor het gebied: “Esker-Langeveen”.

1.3 Rationale en korte omschrijving:

“Twente” is een aaneengesloten gebied in het oosten van Nederland. Het gebied is 150 300 hectare groot.

Twente is een streek met grote landschappelijke kwaliteiten: het heeft een kleinschalig coulisselandschap met natuurgebieden en groene landgoederen.

Het gebied wordt van noord naar zuid door een heuvelrug doorsneden, waarvan de Tankenberg bij Oldenzaal het hoogste punt is. Rond Ootmarsum, Denekamp, Nijverdal en Markelo liggen heuvelachtige landschappen met bossen. Historisch stedenschoon is vooral te vinden in het kleine Ootmarsum en in mindere mate in Oldenzaal, dat een Romaanse basiliek heeft. Ook de stadjes Borne, Delden en Diepenheim hebben hun historische centrum en pittoresk aanzicht behouden. Rond Den Ham is het typische Twentse coulisselandschap, de overloop van akkers, weilanden, houtwallen, bos en heide, het best bewaard gebleven en te bewonderen. Aan de westkant van Twente ligt Nationaal Park Sallandse Heuvelrug - Twents Reggedal, rondom de plaatsen Hellendoorn, Nijverdal, Rijssen, Wierden en Enter. Een groot aaneengesloten Nationaal park van in totaal 50.000 HA waar men kan genieten van het prachtige en diverse natuurschoon die Twente rijk is.

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

- Het gebied kan worden aangeduid met een naam die bestaand, herkenbaar en bekend is, namelijk “Twente”.
- Het is een gebied waar meerdere kwaliteitswijngaarden zijn aangeplant. Drie wijngaarden – de aanvragers van de Beschermd Oorsprongsbenaming Twente (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, de grenzen van de regio Twente.
- Het is een aaneengesloten gebied met unieke eigenschappen. De wijngaarden zijn aangeplant op leemhoudende gronden, die 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 2000 zijn de eerste wijnstokken aangeplant in het afgebakende geografisch gebied. Dit gebeurde op navolging van de ontwikkeling van nieuwe druivenrassen die geschikt zijn voor het noordelijke klimaat in Nederland. De laatste twintig jaar hebben aangetoond dat het mogelijk is om met de nieuwe druivenrassen maar ook verschillende klassieke rassen hoogwaardige kwaliteitswijnen te produceren in het oosten van Nederland.

1.5. Aanvragende wijngaarden

Het beheer van het productdossier Twente is door de vereniging: “Oorsprongsgebied Twente”.

De nationaliteit is “Nederlands”.

In het gebied zijn de aanvragende wijngaarden:

Wijngaard: Hof van Twente
De heer Roelof Visscher
Adres: Suetersweg 2A, 7497 MZ Bentelo
Tel: 0031 547 292785 / 0031 6 54922406
E-mail: info@twentewijn.nl
Oppervlakte: 6,5 HA

Wijngaard Bij de Regge, van de Wijnmakers
Contactpersoon: Rob Kleinsman
Adres: Almeloseweg 202, 7614 LB Mariaparochie
Tel: +31 (0)6 21923156
E-mail: rob@dewijnmakers.nl
Oppervlakte wijngaard: 2,25 HA

Wijngaard de Tappenmars
Contactpersoon: Rikus Poel
Adres: Leertendijk 5a, 7683 AJ Den Ham
Tel: 0031 (0)6 25060028
E-mail: info@tappenmars.nl
Oppervlakte wijngaard: 2,5 hectare

1.6. Voorwaarden deelname Beschermd Oorsprongsbenaming Twente

Op dit moment zijn er drie wijngaarden (zie 1.1.3.) die de Beschermd Oorsprongsbenaming Twente aanvragen. Nadat Twente 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 Twente
- 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) Via de verplichte analytische en organoleptische keuring moet de wijngaard vooral aantonen dat de wijn voldoet aan de eisen die hiervoor gesteld zijn.
- 5) De wijngaard bevestigt zijn deelname aan de NVWA en ook dat zal worden voldaan aan de in het productdossier gestelde voorwaarden.
- 6) Deelname aan BOB Twente is het meest effectief als de wijngaard zich aansluit bij de Vereniging Oorsprongsgebied Twente.

1.7. Beëindigen van de deelname van een Wijn / Wijngaard

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

- 1) Een wijn kan niet deelnemen als een wijn uit Twente 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.
- 2) Tevens eindigt de deelname van de wijnen van een wijngaard, wanneer dit door de wijngaard wordt gemeld.

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

1.8. Beheer van het productdossier Twente

De deelnemende wijngaarden binnen Beschermd Oorsprongsbenaming Twente 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 van de statuten van de vereniging te bespreken. Alle besluitvorming vindt te allen tijde democratisch plaats waarbij elk lid van de vereniging één stem heeft.

1.9. Grondbeginselen van Beschermd Oorsprongsgebied Twente

De hoge kwaliteit van Twente 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 “Twente” een hoogwaardig kwaliteitsproduct is.

Daarnaast zal dit moeten bijdragen aan het positieve gevoel dat samen gaat met de Twentse levensstijl.

2. PRODUCTDOSSIER

2.1. Geografisch Gebied

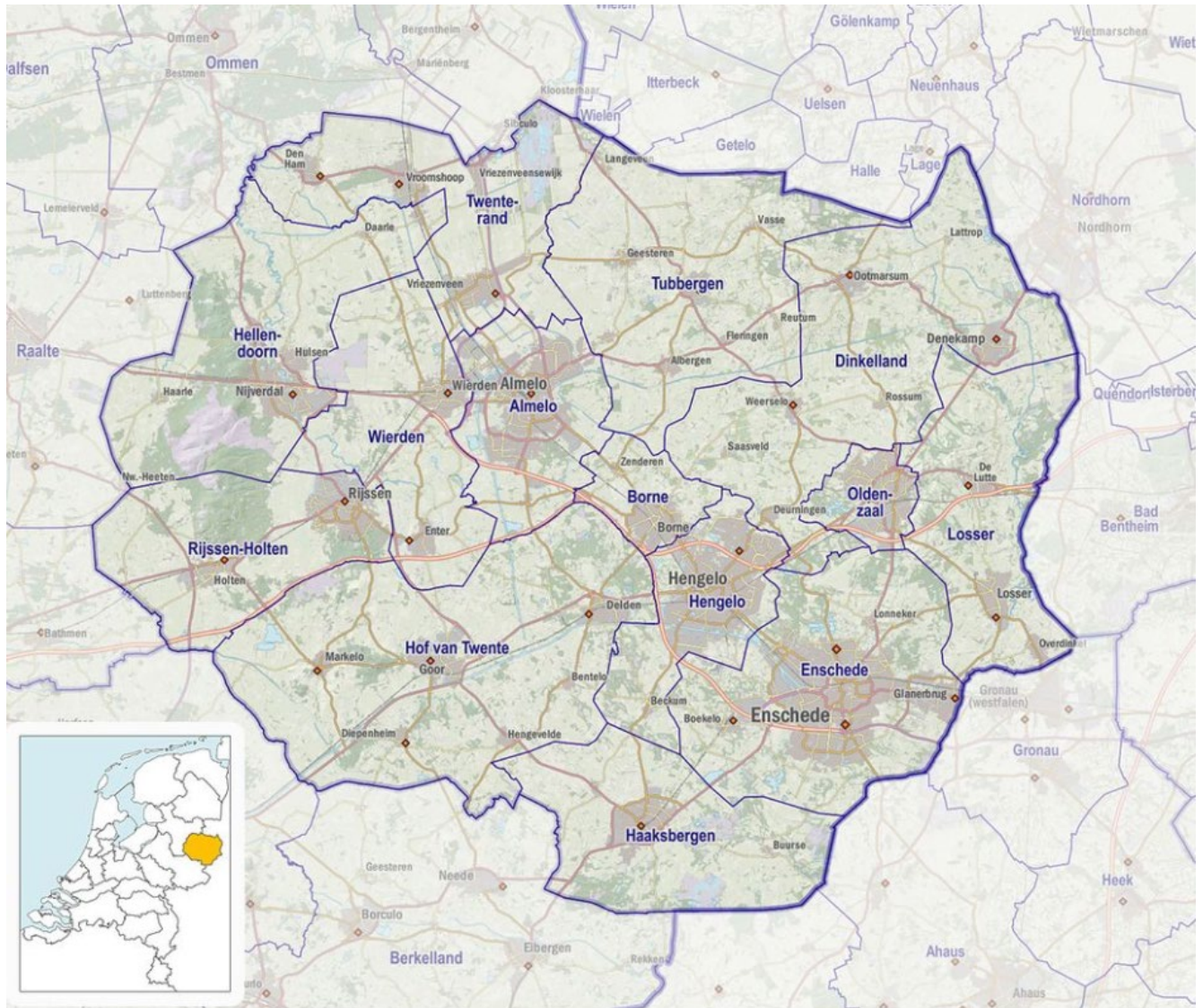


Fig 1: Afbakend Gebied

2.1.1. Afbakening en grenzen geografisch gebied

Twente is een landstreek in het oosten van Nederland, die het oostelijk deel van de provincie Overijssel omvat. In het westen en noorden grenst Twente aan de eveneens Overijsselse streek Salland, waarbij de rivier de Regge bij Nijverdal de grens vormt. In het zuiden grenst Twente aan de Achterhoek in de provincie Gelderland, in het zuid-oosten aan de Duitse Kreis Borken en in het oosten en noorden aan het eveneens Duitse Grafschaft Bentheim, waar de rivier de Dinkel als natuurlijke grens wordt beschouwd.

Het afgebakende gebied is 150 HA groot.

2.1.1.1. Geografische afbakening “kleiner gebied naam” binnen het oorsprongsgebied Twente

Samen met de naam van het oorsprongsgebied “Twente” kan de kleiner gebiedsnaam “Esker-Langeveen” gebruikt worden op het wijnetiket ter aanduiding van dit kleiner gebied binnen Twente. Dit gebied ligt geheel binnen Twente.

Voorwaarde voor het gebruik van deze gebiedsnaam op het wijnetiket is dat minstens 85% van de druiven afkomstig is uit het benoemde kleiner gebied binnen het gebied Twente.

Esker-Langeveen is als volgt afgebakend binnen Twente:

Esker-Langeveen

Dit is een gebied van 47 HA in het noorden van Twente, aan de Duitse grens, in de omgeving van Tubbergen. Het gebied wordt gekenmerkt door de enige Nederlandse smeltwaterrug, een esker, met glaciale afzettingen die rusten op keileem.



Fig 2: Kleiner Gebied Esker-Langeveen

2.1.2 NUTS Gebied

Het NUTS Gebied is NL213 met de naam Twente

2.1.3. Beschrijving van het gebied

2.1.3.1. Bodemstructuur

Geologisch is Twente een van de interessantste gebieden van Nederland. Er komen aardlagen uit verschillende perioden op een vrij klein gebied aan de oppervlakte. Dit unieke landschap komt voort uit de ijstijd van zo'n 140 000 jaar geleden. Het oprukkende landijs kerfde een strook door het landschap en zorgde ervoor dat aan weerszijde stuwwallen ontstonden. Dit kwam door de zwaardere grond die in dit gebied voorkomt.

De bodem in Twente is zeer divers. Een belangrijk deel van de Twentse bodem bestaat uit lemig zand, de zogenaamde eerd- en podzolgronden en ook keileemgronden, die geschikt zijn voor de teelt van wijndruiven, door het aanwezige leem (rond 15% tot 30%) en humus (rond 2%), die helpen met de waterhuishouding (vasthouden water) en de kwaliteit van de druiven (geven volheid van de wijn).

Alleen de wijnen van druiven die geoogst zijn van deze eerd- en/of podzol- en/of keileemgronden, komen in aanmerking voor de wijn BOB Twente.

De bodemkaart van Nederland vermeldt deze type gronden met de overeenkomstige kaartcodes: EZ21, EZ23, ZG21, ZG23, HN21, HN23, HD21, Y21, ZN21, ZN23, ZD21. Hiertoe behoort ook de het kleiner gebied Esker-Langeveen. Het gebied wordt gekenmerkt door de enige Nederlandse smeltwaterrug, een esker, met glaciële afzettingen die rusten op keileem. De ligging van de aanvragende wijngaarden is aangegeven met een:



Overzicht Bodem kaart (met aanvragende wijngaarden, witte ster)



Figuur 3B bodem kaart van Twente

Bodem legenda: het gaat vooral om de bodems met leem /keileem

- Zwak lemig fijn zand
- Sterk lemig fijn zand
- Grof zand
- Enkeerdgronden
- Licht klei met homogeen profiel
- Klei op fijn zand
- Klei met zware tussenlaag of ondergrond
- Zavel met homogeen profiel
- Leemarm zand
- Stuifzand
- Klei op grof zand
- Zwak lemig fijn zand op leem
- Keileem
- Veen

Details van de bodemprofielen tonen bodems met humus en aanwezige leem in de ondergrond. De bodem is op deze manier vochtvasthoudend , hetgeen helpt bij droogte, terwijl het drainerend vermogen van de bodem voldoende is. Een lemige bodem helpt om tot volle wijnen te komen.

Voorbeelden van de voorkomende bodem profielen, zie vooral de humus en leem.

Profiel-01

LAARPODZOLGRONDEN

cHn21 *Laarpodzolgronden; leemarm en zwak lemig fijn zand*

cHn23 *Laarpodzolgronden; lemig fijn zand*

KAARTEENHEID

| Code | GHG cm-mv. | GLG cm-mv. | Bewortel- bare diepte cm | Humushoudende bovengrond | | | | | Kalkklasse | Profielschets |
|-------------|---------------|---------------|--------------------------------|--------------------------|------------|------------|-----------|-----------|------------|---------------|
| | | | | dikte cm | humus % | lutum % | leem % | M50 µm | | |
| cHn21-VI | 40- 80 | 150-250 | 50-80 | 30-50 | 5-10 | | 8-17 | 150-190 | 31 | |
| cHn21g-VI | 40- 80 | 140-180 | 50-80 | 25-40 | 6-10 | | 10-17 | 160-210 | | |
| cHn21-VII | 80-140 | 160-300 | 50-80 | 30-50 | 5-10 | | 8-17 | 150-190 | 32 | |
| -VII* | 200-300 | 300-400 | 50-80 | 25-40 | 4- 7 | | 6-17 | 160-210 | | |
| cHn21g-VII* | 140-300 | 200-400 | 50-80 | 30-50 | 6-10 | | 4-15 | 170-210 | | |
| cHn23-V | 10- 25 | 120-180 | 50-80 | 30-50 | 4-10 | | 20-30 | 130-170 | 33 | |
| cHn23t-V | 0- 40 | 120-300 | 50-80 | 30-50 | 4- 8 | | 14-30 | 140-180 | | |
| cHn23x-V | 10- 25 | 120->300 | 50-80 | 30-50 | 4- 8 | | 14-25 | 140-180 | | |
| cHn23-V* | 25- 40 | 120-180 | 50-80 | 30-50 | 4- 8 | | 14-30 | 140-180 | | |
| cHn23x-V* | 25- 40 | 120-300 | 50-80 | 30-50 | 4- 8 | | 14-30 | 155-190 | | |
| cHn23-VI | 40- 80 | 120-200 | 50-80 | 30-50 | 4- 8 | | 14-30 | 140-180 | | 34 |
| -VII | 80-140 | 160-250 | 50-80 | 30-50 | 4- 8 | | 14-30 | 140-180 | | |
| -VII* | 180->200 | 300->400 | 50-80 | 30-50 | 3- 6 | | 18-25 | 140-180 | | |

Deze gronden worden verspreid aangetroffen over het kaartgebied. Ze liggen dikwijls aan de rand van de enkeerdgronden (.EZ.), in het overgangsgebied naar de veldpodzolgronden (Hn.) of beekerdgronden (pZg23). In deze situatie komen ze vaak voor op zwak golvend dekzand. Overigens treft men ze ook op dekzandruggen of -koppen aan. Bij Langeveen ligt het dekzand op het grove zand (toevoeging ...g) van de esker en bij o.a. Reutum in de lage delen van de es op keileem (toevoeging ...x).

Profiel-02**HOGE ZWARTE ENKEERDGRONDEN**zEZ21 *Hoge zwarte enkeerdgronden; leemarm en zwak lemig fijn zand*zEZ23 *Hoge zwarte enkeerdgronden; lemig fijn zand***KAARTEENHEID**

| Code | GHG cm-mv. | GLG cm-mv. | Bewortel- bare diepte cm | Humushoudende bovengrond | | | | Kalkklasse | Profielschets |
|-------------------------|---------------|---------------|--------------------------------|--------------------------|------------|------------|-----------|------------|---------------|
| | | | | dikte cm | humus % | lutum % | leem % | | |
| zEZ21 _x -V | 0- 25 | 200->300 | 50- 90 | 50- 90 | 4-7 | | 10-18 | 150-190 | |
| -V* | 25- 40 | 200->300 | 50- 90 | 50- 90 | 4-7 | | 10-18 | 160-190 | |
| zEZ21-VI | 40- 80 | 140-200 | 50-100 | 50- 90 | 4-7 | | 10-18 | 160-190 | |
| -VII | 80-140 | 180-250 | 60-120 | 60-100 | 4-7 | | 10-18 | 160-190 | |
| -VII* | 140-300 | 200-400 | 80-150 | 70-130 | 4-7 | | 10-18 | 160-210 | 40 |
| zEZ23 _t -V | 0- 40 | 200->400 | 60-100 | 60- 90 | 4-7 | | 15-25 | 140-190 | 41 |
| zEZ23-VI | 40- 80 | 140-200 | 60-100 | 60- 90 | 4-7 | | 15-25 | 140-190 | 42 |
| zEZ23 _t -VI | 40- 80 | 200->400 | 60-100 | 60- 90 | 4-7 | | 15-25 | 150-190 | |
| zEZ23 _x -VI | 40- 80 | 150->300 | 50-100 | 50- 90 | 4-7 | | 15-25 | 140-190 | |
| zEZ23-VII | 80-140 | 180->300 | 70-130 | 70-120 | 4-7 | | 15-25 | 140-190 | |
| zEZ23 _w -VII | 80-140 | 180->300 | 60-90 | 60- 80 | 4-7 | | 15-25 | 160-190 | |
| zEZ23-VII* | 140->300 | 230->400 | 80-150 | 80-140 | 3-7 | | 15-25 | 140-190 | 43, 44 |

Deze gronden worden verspreid over het gehele gebied aangetroffen. Grote aaneengesloten oppervlakten komen o.a. voor bij Albergen, Tubbergen, Vasse, Reutum, Ootmarsum, Delden en Zenderen. Veel kleine vlakken bestaan uit een of meer naast elkaar liggende eenmansesjes.

De dikte van de humushoudende laag, het z.g. esdek, is 50 cm tot meer dan 120 cm. Bij Almelo zijn de esdekken 50-80 cm dik. Bij het bodemkundig hydrologisch onderzoek in het waterwingebied Mander (Stoffelsen en Van Holst, 1985) is onderscheid gemaakt in de dikte van de esdekken van 50-100 cm en dikker dan 100 cm (afb. 38).

Profiel-03**BEEKEERDGRONDEN***pZg23 Beekeerdgronden; lemig fijn zand***KAARTEENHEDEN**

| Code | GHG cm-mv. | GLG cm-mv. | Bewortel- bare diepte cm | Humushoudende bovengrond | | | | |
|-------------|---------------|---------------|--------------------------------|--------------------------|------------|------------|-----------|-----------|
| | | | | dikte cm | humus % | lutum % | leem % | M50 µm |
| pZg23-II | 0-40 | 50- 80 | 20-40 | 15-30 | 3- 8 | | 12-35 | 130-180 |
| -III | 0-40 | 80-120 | 20-50 | 15-40 | 3- 8 | | 12-35 | 130-180 |
| fpZg23-III | 10-40 | 80-120 | 30-70 | 15-40 | 5-10 | | 12-35 | 130-180 |
| fpZg23x-III | 0-40 | 80-120 | 30-60 | 15-40 | 4-10 | | 12-35 | 130-180 |
| kDZe23-III | 0-40 | 80-110 | 20-50 | 15-40 | 3- 8 | 8-35 | | |

2.1.3.2 Klimaat in Twente

In het gebied van Twente de klimaat gemiddelden (2016-2020) voor de wijnbouw groeiperiode van april tot september. Deze komen van de dagwaarden van het KNMI meetstation Twente

- De Huglin index : 1681
- Gemiddelde temperatuur: 15,7 graad Celsius
- Gemiddelde minimum temperatuur : 9,3 graad Celsius,
- Gemiddelde maximum temperatuur: 21,5 graad Celsius,
- Gemiddelde relatieve vochtigheid: 73 %,
- Gemiddelde neerslaghoeveelheid: 1,7 mm, per dag (ongeveer 51 mm / maand)
- Gemiddelde uren zonschijn : 7,2 uur, per dag
- Verdamping van 28,3

Voor de Huglin index van gemiddeld 1681 geeft aan dat de april tot september temperatuur condities geschikt zijn voor wijnbouw.

Het is goed om ook naar de weersontwikkeling in de laatste 25 jaar te kijken, vanaf 1996 tot en met 2020:

| | Huglin Index | gemiddelde temp | min temp | max temp | in temp 10 cm | zon uren | neerslag | gemiddeld vocht % | Neerslag april-juli | verdamping |
|--------------------------------|--------------|-----------------|------------|------------|---------------|-------------|--------------|-------------------|---------------------|-------------|
| Vershil 96/00 met 16/20 | 297 | 1,3 | 0,5 | 1,9 | -0,7 | 1,4 | -0,7 | -6,0 | -0,7 | 4,0 |
| % | 21,5 | 9,0 | 6,1 | 9,5 | -9,2 | 23,9 | -28,1 | -7,6 | -31,2 | 16,6 |

Fig 4: Klimaatontwikkeling van 1996/2000 tot 2016/2020

De samenvatting van het klimaat in Twente is:

- De temperaturen van april to september zijn gunstig voor wijnbouw zoals de Hughlin index laat zien (tot boven de 1650), gunstig voor de aangeplante rassen (genoeg warmte)
- Het aantal zonneuren van rond de 7,2 uur ondersteunt dit en is met 23,9% gestegen sinds 1996
- De gemiddelde minimum temperatuur is min of meer gelijk gebleven, hetgeen gunstig is voor de rijping (behouden voldoende zuur voor een cool climate wijn),
- Opvallend is het grotere verschil tussen dag en nachttemperatuur, uitmondend in een gemiddeld lagere nachttemperatuur, van rond 1 tot rond 1,5 graad celsius dan in andere gebieden in Nederland. Dit is een belangrijke factor voor het behouden van het kenmerkende frisse zuur.
- Door de stuwwallen die Twente omringen ontstaan deze merkbare klimatologische verschillen.
- Hoeveelheid regen is voldoende, echter de trend naar drogere maanden in april tot juli kan aandacht vragen, ook beïnvloedt door de hogere verdamping van eerst rond de 24,5 naar nu rond 28,3.
- Regelmatig is er een jaar met nachtvorst terwijl de knoppen eerder uitlopen, in 4 van de 5 laatste jaren en dat vraagt om mogelijke acties om vorstschade te vermijden.
- Ook is het in Twente een stuk droger, Twente is een van de droogste gebieden in Nederland.

2.2. Teelt en Vinificatie

2.2.1. Teelt

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming “Twente” dienen voor 100% te bestaan uit druiven die geteeld zijn in het oorsprongsgebied Twente. Om tot een kwaliteitswijn te komen worden binnen Twente 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 Twente. Tevens faciliteren verschillende 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: De zand/leem bodem zorgt voor een goede drainage en verluchting van de bodem binnen het gebied Twente, dit is noodzakelijk om tot een kwaliteitswijn te komen.
- 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 en Cordon methoden wordt gehanteerd waarbij een rechtop groeiende loofwand tot 2.20 meter wordt gecreëerd., die zorgt voor voldoende fotosynthese.
- Loofwandbeheer: Om voldoende 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, of men doet dit machinaal met sensor gestuurde sorteermachines. Verder is de snelheid van het verwerken direct na de oogst belangrijk voor een gezond verwerking (hygiene, vermijden van bacteriegroei).

2.2.2. Vinificatie

De vinificatie van de grondwijnen wordt uitgevoerd in het oorsprongsgebied Twente. 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 Twente:

- 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 vaker 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 oorsprongsgebied Twente worden vernoemd in de huidige OIV lijst en zijn in onderstaande tabel weergegeven. Kenmerkend voor deze druivenrassen is dat ze uitermate geschikt zijn voor koelere klimaten en een hoge ziekte tolerantie hebben.

| Tabel Druivenrassen in oorsprongsgebied Twente | |
|--|-----------------|
| Wit | Rood |
| Cabernet Blanc | Cabaret Noir |
| Chardonnay | Cabernet Cortis |
| Johanniter | Cabertin |
| Pinot Gris | Pinotin |
| Riesling | Pinot Noir |
| Solaris | Regent |
| Souvignier Gris | Rondo |
| | Zweigelt |

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 ervoor 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

Chardonnay

Kleur: strogeel tot goudgeel

Geur: fruit aroma's (honingmeloen, abrikoos en rijpe ananas), bij houtlagering vanille

Smaak: volle wijnen

Johanniter

Kleur: bleekgeel

Geur: citrusfruit en groene appels

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

Pinot Gris

Kleur: geel

Geur: kruiden, bloemen, honing

Smaak: fris door het fijne zuur, met wit fruit gecombineerd met kruidigheid, en een lange afdronk

Riesling

Kleur: licht geel

Geur: florale tonen met aroma's van wit fruit en honing

Smaak: Fris door het fijne zuur, met wit fruit gecombineerd met kruidigheid, en een lange afdronk

Solaris

Kleur: goudgeel

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.

Rode druivenrassen:**Cabaret Noir**

Kleur: dieprood

Geur: rijp zwart fruit

Smaak: fruitig, gematigde tannines.

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 lagere op hout

Cabertin

Kleur: robijnrood

Geur: noten van paprika, peper en mokka

Smaak: harmonieuze zachte tannines

Pinotin

Kleur: robijnrood

Geur: zwarte kersen

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

Pinot Noir

Kleur; rood.

Geur; veel rode en zwarte bessen en een mooie kruidigheid.

Smaak: evenwichtige wijn met hints van aardbei, pruimen, kersen en kruiden.

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.

Rondo

Kleur: robijnrood

Geur: donkere kersen en bramen

Smaak: rode vruchten, rijk aan tannines

Zweigelt

Kleur: violet-rood

Geur: kers en bosbessen

Smaak: krachtige body en zachte tannines maken de wijn rond en harmonieus

2.4. Beschrijving van de wijnen**2.4.1. Wijncategorieën**

De te maken wijncategorieën zijn:

Wijn categorie 1: Wijn

Wijn categorie 3: Likeurwijn

Wijn categorie 5: Mousserende kwaliteitswijn

Wijn categorie 9: Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

Wijn categorie 15: Wijn uit ingedroogde druiven

Wijn categorie 16: Wijn uit overrijpe druiven

2.4.2. De wijnen**2.4.2.1. Beschrijving van de wijnen per wijn categorie per wijntype**

Hieronder volgt een overzicht en omschrijving van de wijntypen binnen elke wijn categorie (zie paragraaf 2.4.1.) die geproduceerd worden binnen oorsprongsgebied Twente. 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 wijndruivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|---|
| Kleur | Rood |
| Geur | Rood/zwart fruit, licht kruidig |
| Smaak | Fruitig karakter met een volle smaak. Zachte tannines |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximum gehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | |

| | |
|---|--|
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 11,5 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 63,84 milli-equivalent/L, ofwel 4,8 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse Ministeriele Regels.

Wijntype: Rode wijn, droog, hout gelagerd

Druivenrassen: de rode wijndruivenrassen 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 rood/zwart fruit, een volle tanninestructuur en een hint van specerijen. |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | 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 en Nederlandse Ministeriele Regels.

Wijntype: Witte wijn, droog, fruitig

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

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|--------------------------------------|--|
| Kleur | Geel (met eventueel een blos bij de blanc de noir) |
| Geur | Fris fruit, appel, citrus |
| Smaak | Volfruitig met frisse volle structuur |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren | |

| | |
|---|--|
| Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | 1,0 tot en met 8,0 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 10,5 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 77,14 milli-equivalent/L, ofwel 5,8 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse Ministeriele Regels.

Wijntype: Witte wijn, droog, hout gelagerd

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|---|
| Kleur | Geel tot oranje |
| Geur | Tropisch fruit, bloemig met subtiele houttonen |
| Smaak | Volfruitig, waarbij de volle structuur door het hout filmend wordt, volle afdronk |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | 1,0 tot en met 8,0 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 11,5 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 77,14 milli-equivalent/L, ofwel 5,8 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse Ministeriele Regels.

Wijntype: Witte wijn, halfzoet, fruitig

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Kleur | Donkergeel |
| Geur | Volfruitig, bloemig |
| Smaak | Fruitig met een volle afdronk |
| Analytische kenmerken | Waarde |

| | |
|---|--|
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | 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 en Nederlandse Ministeriele Regels.

Wijntype: Zoete Wijn, fruitig

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|--|
| Kleur | Donkergeel |
| Geur | Volfruitig, bloemig |
| Smaak | Fruitig met een volle afdronk |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximumgehalte 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 en Nederlandse Ministeriele Regels.

Wijntype: Rosé, droog, volfruitig

Druivenrassen: de rode wijndruivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|-----------------------------------|---------------------|
| Kleur | Licht roze |

| | |
|---|--|
| Geur | Licht kruidig, rood fruit |
| Smaak | Fruiting karakter met een toch volle smaak en zachte tannines |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | 1,0 tot en met 8,0 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 10,0 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 63,84 milli-equivalent/L, ofwel 4,8 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse Ministeriele Regels.

Wijncategorie 3 Likeurwijn

Druivenrassen: de rode wijndruivenrassen op de rassenlijst

| | |
|---|--|
| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
| Kleur | Rood |
| Geur | Zoet rood/zwart fruit, licht kruidig |
| Smaak | Kruidige smaak |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | 50 tot en met 100 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 18% |
| Totale minimale zuurtegraad | 63,84 milli-equivalent/L, ofwel 4,8 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse Ministeriele Regels.

WIJNCATEGORIE 5 Mousserende kwaliteitswijn:

Wijntype: Mousserend wit, fruitig

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|--|
| Kleur | Lichtgeel |
| Geur | Fris wit/geel fruit |
| Smaak | Fruitig, fris met kleine belletjes, met een volle structuur |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | 0 tot en met 12 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 en Nederlandse Ministeriele Regels.

Wijntype: Mousserend rosé, fruitig

Druivenrassen: de rode wijndruivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|--|
| Kleur | Licht roze |
| Geur | Rijp rood fruit |
| Smaak | Fijne mousse, een volle structuur met aroma's van vers rood fruit |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | 0 tot en met 2 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 en Nederlandse Ministeriele Regels.

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 | Gemiddelde mousse, wit fruit en frisse zuren |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | 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 en Nederlandse Ministeriele Regels.

Wijntype: Parel rosé, fruitig

Druivenrassen: de rode wijndruivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|--|
| Kleur | Licht roze |
| Geur | Rood zomerfruit |
| Smaak | Gemiddelde mousse, rood zomerfruit en frisse zuren |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | 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 en Nederlandse Ministeriele Regels.

WIJNCATEGORIE15 Wijn uit ingedroogde druiven:

Wijntype: Zoete Wijn

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|---|
| Kleur | Goudgeel |
| Geur | Fruutig, citrus tot rijp fruit |
| Smaak | Volle structuur, filmend, zoet met frisse volle tonen |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide | |
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | 100 tot en met 220 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 9 % |
| Totale minimale zuurtegraad | 79,8 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 en Nederlandse Ministeriele Regels.

WIJNCATEGORIE16 Wijn uit overrijpe druiven:

Wijntype: Zoete Wijn

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

| Organoleptische kenmerken: | Omschrijving |
|---|---|
| Kleur | Goudgeel |
| Geur | Fruit, citrus |
| Smaak | Volle structuur, filmend, zoet met frisse volle tonen |
| Analytische kenmerken | Waarde |
| Maximaal totaal alcoholvolumegehalte | |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren | |
| Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide | |

| | |
|---|--|
| Maximale verrijking, ontzuring en aanzuring | |
| Suikergehalte | 20 tot en met 80 gram per liter |
| Minimaal effectief alcoholvolumegehalte | 12% |
| Totale minimale zuurtegraad | 73,15 milli-equivalent/L, ofwel 5,5 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur |

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU-verordeningen en Nederlandse Ministeriele Regels.

2.4.2.2. Wijnbereidingsprocedés per wijntype

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

Specifieke 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.
- Een volledige malolactische vergisting
- Houtrijping minimaal 8 maanden

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)

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

Wijntype: Witte wijn, half zoet / zoet, fruitig

- Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuur verhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

Wijntype: Rosé, droog, volfruitig

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

- Door koude maceratie op de schil of via de zogenaamde siagnee methode krijgt men de extractie van de rosé-kleur.

WIJNCATEGORIE 3 Likeurwijn:

- Minimaal 4 dagen pulpgisting
- Minimaal 2 jaar houtrijping
- Toevoeging wijnalcohol

WIJNCATEGORIE 5 Mouserende kwaliteitswijn:

Wijntype: Mouserend wit, fruitig

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

Wijntype: Mouserend rosé fruitig

- Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuur verhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten).
- Door koude maceratie op de schil of via de zogenaamde saignee methode krijgt men 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

Wijntype: Parel rosé, volfruitig

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

WIJNCATEGORIE 15 Wijn uit ingedroogde druiven:

Wijntype: Zoete Wijn

- 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). De most van deze druiven heeft hierdoor, zonder verrijking, een minimaal potentieel alcoholvolume van 16% (of minimaal 272 gram suiker/liter).

WIJNCATEGORIE 16 Wijn uit overrijpe druiven

Wijntype: Zoete Wijn

- Een late oogst met een hoog suikergehalte,
- Koude fermentatie onder de 20°C (uitgezonderd een temperatuur verhoging bij aanvang van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten).

2.4.2.3. Maximumopbrengsten per druivenras

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de maximumopbrengsten in hectoliter per hectare (HL/h) voor alle druivenrassen die toegestaan zijn in BOB Twente.

Tabel Druivenrassen in oorsprongsgebied Twente

| Wit | Max HL/h | Rood | Max HL/h |
|-----------------|----------|-----------------|----------|
| Cabernet Blanc | 60 | Cabaret Noir | 60 |
| Chardonnay | 60 | Cabernet Cortis | 60 |
| Johanniter | 60 | Cabertin | 60 |
| Pinot Gris | 60 | Pinotin | 60 |
| Riesling | 60 | Pinot Noir | 60 |
| Solaris | 60 | Regent | 60 |
| Souvignier Gris | 60 | Rondo | 60 |
| | | Zweigelt | 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 het afgebakende geografisch gebied Twente dragen alle aspecten van het terroir; het klimaat, de ligging, de bodem en het wijngaardbeheer en de vinificatie bij aan de kwaliteit van de wijn .

Dit geldt voor alle wijncategorieën.

Bodem

Een belangrijk deel van de Twentse bodem bestaat uit lemig zand en er is ook keileem, zoals de overzichtskaart aangeeft. De meer voorkomende eerd-, podzol- en keileemgronden (bodemkaart codes EZ21, EZ23, ZG21 , ZG23, HN21, HN23, HD21, Y21, ZN21, ZN23, ZD21) zijn de gronden die hier geschikt zijn voor de teelt van wijndruiven, door het aanwezige leem (rond 15% tot 30%) en humus (rond 2%), die helpen met de waterhuishouding (vasthouden water) en de kwaliteit van de druiven (geven volheid van de wijn).

Een leembodem 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. Belangrijke voedingsstoffen zijn hiervoor magnesium, kalk, borium, kalium, zwavel, en mangaan. Zo is bijvoorbeeld borium belangrijk voor de bevruchting en zowel de vruchtvorming als de suikervorming. Zwavel verhoogt de tannine en kleurstof in de wijn,

waardoor de kwaliteit van de wijn wordt verbeterd. Mangaan is belangrijk voor de suikervorming (via blad).

Klimaat

Het gematigd maritiem klimaat 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, rond 1 en 1,5 graad Celsius lager dan in grootste deel van Nederland).

- De temperaturen van april tot september zijn gunstig voor wijnbouw zoals de Hughlin index laat zien (tot boven de 1650) en gunstig voor de aangeplante rassen (genoeg warmte).
- Het aantal zonne-uren van rond de 7,2 uur ondersteunt dit en is met 23,9% gestegen sinds 1996
- De gemiddelde minimum temperatuur is min of meer gelijk gebleven, hetgeen gunstig is voor de rijping (behouden voldoende zuur voor een cool climate wijn).
- Opvallend is het grotere verschil tussen dag en nachttemperatuur, uitmondend in een gemiddeld lagere nachttemperatuur dan in andere gebieden in Nederland; dit verschil ligt rond 1 tot rond 1,5 graad Celsius Dit is een belangrijke factor voor het behouden van het kenmerkende frisse zuur.
- Deze merkbare klimatologische verschillen ontstaan door de stuwwallen die Twente omringen.
- De hoeveelheid regen is voldoende, echter de trend naar drogere maanden in april tot juli kan aandacht vragen, ook de hogere verdamping van eerst rond de 24,5 naar nu rond 28,3 heeft hierop invloed.
- Regelmatig komt nachtvorst voor, terwijl de knoppen eerder al uitgelopen zijn; recent in 4 van de 5 jaren en dat vraagt om mogelijke acties om vorstschade te vermijden.
- Ook is het in Twente een stuk droger dan elders in Nederland, Twente is een van de droogste gebieden in Nederland

Teelt en vinificatie

Verder zijn er de door de mens ingebrachte aspecten zoals rassenkeuze, groeiwijze (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 specifieke Twentse kwaliteitswijnen te produceren.

Invloed van het menselijk handelen op alle wijnen

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Twente" dienen voor 100% te bestaan uit druiven die geteeld zijn in het oorsprongsgebied Twente. Om tot een kwaliteitswijn te komen worden binnen Twente 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 Twente. Tevens faciliteren verschillende 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: De zand/leem bodem zorgt voor een goede drainage en verluchting van de bodem binnen het gebied Twente, dit is noodzakelijk om tot een kwaliteitswijn te komen.
 - 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 en Cordon methoden wordt gehanteerd waarbij een rechtop groeiende loofwand tot 2.20 meter wordt gecreëerd, die zorgt voor voldoende fotosynthese.
 - Loofwandbeheer: Om voldoende 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, of men doet dit machinaal met sensor gestuurde sorteermachines. Verder is de snelheid van het verwerken direct na de oogst belangrijk voor een gezond verwerking (hygiëne, vermijden van bacteriegroei).
 -
 - 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.

Wijnen

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, parelwijn, 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 toevoeging van wijnalcohol om tot een likeur te komen.

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 de methode traditionelle die de elegante mousse geeft .

Parelwijn wordt gemaakt van de hiervoor geschikte grondwijn die als parelwijn (met CO₂) wordt gebotteld en zo een fruitige, frisse wijn wordt met parels.

Wijn van 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% 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 hoog suikergehalte, door de essentiële stap om de druiven langer te laten rijpen. Hierdoor ontstaat, bij koude vergisting zonder verrijking, een fruitige wijn met een effectief alcoholgehalte van minstens 12%.

3. CONTROLE AUTORITEIT

Voor de jaarlijkse verificatie van het productdossier is aangewezen:

Nederlandse 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 Twente te verzekeren dienen alle wijnen die geëtiketteerd worden als een BOB Twente 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 minimumeisen om als Beschermd Oorsprongsbenaming wijn te worden geëtiketteerd.
De dossierhouder van de BOB Twente 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 de 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 Twente 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,