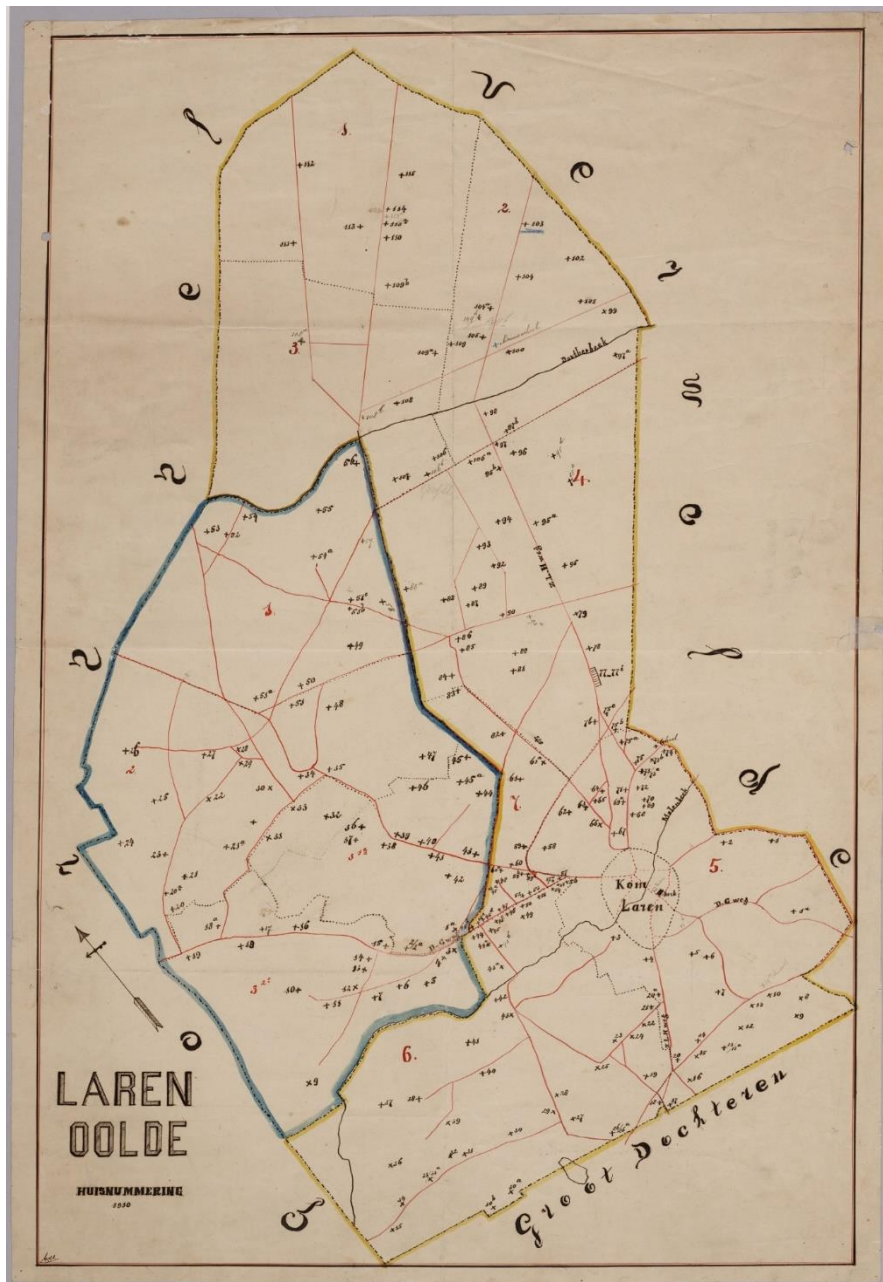


PRODUCTDOSSIER

BOB OOLDE



Productdossier BOB Oolde december 2016

1 Inleiding

1.1 Aanvragers en informatie

1.2

1.1.1 Naam voor de beschermde oorsprongsbenaming

1.1.2

Naam: Oolde

Het beschermde geografisch gebied is gelegen in het gebied Oolde, welk gebied onderdeel is geworden van de gemeente Lochem

1.1.2 **Historie wijnbouw in het oorsprongsgebied**

De aanplant van de eerste druivenstokken gaat voor Wijngoed Gelders Laren terug naar 2006 (1^e hectare) en 2010 (2^e hectare).

1.1.3 **Aanvragende wijngaard**

In het beschermde oorsprongsgebied bevindt zich op dit moment één wijngaard, te weten Wijngoed Gelders Laren, zoals ingetekend op de bodemkaart. Deze wijngaard beslaat op dit moment in totaal 2 hectare, verdeeld over 2 percelen. Op dit moment zijn er geen andere wijngaarden in het afgebakende gebied. Mochten er echter nieuwe wijngaarden bijkomen en men wil de wijn van deze wijngaarden de benaming BOB Oolde geven, dan dienen deze wijnen te voldoen aan het productdossier BOB Oolde en gelden hiervoor dezelfde voorwaarden.

Contactgegevens:

Wijngoed Gelders Laren

Contactpersoon: De heer Gert Jan Voortman
Adres: Sekmaatsteeg 1, 7245 PS Laren (GLD)
Telefoon: +31 (0) 573 400688
E-mail: info@wijngoedgelderslaren.nl

De procedure voor alle wijnen BOB Oolde bestaat uit het checken van de wijnanalyse met de analysedefinities in het productdossier en een organoleptische keuring (3 keurders), waarbij de wijn wordt gecheckt volgens de OIV richtlijnen (annex 3.1 van Resolution OIV/Concours 332A/2009 OIV standard for international wine and spirituous beverages of vitivinicultural origin competitions), en minstens 75 punten moet halen. Indien de wijn niet voldoet, kan de wijn niet geëtiketteerd worden als Beschermd Oorsprongsbenaming Oolde.

2 Productdossier

2.1 Geografisch gebied

2.1.1 Afbakening en grenzen Beschermd oorsprongsgebied Oolde

Het te beschermen geografisch gebied is gelegen in het gebied Oolde, welk gebied onderdeel is geworden van de gemeente Lochem.

Oolde is een buurtschap van de gemeente Lochem in de provincie Gelderland.

De gemeente Laren bestond bij een meting in 1832 uit het dorp Laren en een aantal buurtschappen waaronder Oolde. De buurtschap Oolde dankte zijn naam aan het gelijknamige kasteel, Huize Oolde.

Tot 1971 was Laren een zelfstandige gemeente. In 1971 werd het grotere, maar vooral uit kleinere landelijke secties bestaande Laren samengevoegd met het kleinere, maar hoofdzakelijk stedelijke Lochem.

Nu is Laren een van de dorpskernen van de gemeente Lochem. De hoofdplaats van deze gemeente Lochem is de stad Lochem. Het gemeentehuis van de vroegere gemeente Laren bevond zich aanvankelijk in Ampsen, ook een buurtschap vernoemd naar een kasteel, van de gemeente Laren. Het gemeentehuis werd later naar de stad Lochem verplaatst. Nog andere secties in de gemeente Laren waren o.a. Verwolde, Exel, Groot- en Klein Dochteren.

De namen en de beleving van de buurtschappen leven nog steeds sterk bij de plaatselijke bevolking.

Het gebied Oolde beslaat in totaal 658 hectare (bron: Kadastrale Atlas Gelderland 1832-Velp, Werkgroep Kadastrale Atlas Gelderland, Lochem, Laren, Verwolde / K. van der Hoek; J. van Eck; J.C. Riemens, ISBN 90-71988-48-1).

In figuur 1 is een historische kaart van het gebied opgenomen (bron: Regionaal Archief Zutphen). Aan de noord- en zuidgrens wordt Oolde afgebakend door natuurlijke waterlopen (resp. Dortherbeek en Molenbeek). De westkant van het gebied wordt afgebakend door de oorspronkelijke gemeentegrens van Gorssel. De oostgrens loopt parallel aan de Lindenbergdijk, Stoomdijk en Broekdijk. De ligging van de percelen van de wijngaard van de huidige producent Wijngoed Gelders Laren is op deze kaart gemarkeerd met **X**.



LAREN
OOLDE

HUISNUMMERING
1830

Groot Dochteren

Kom Laren

Naalbeek



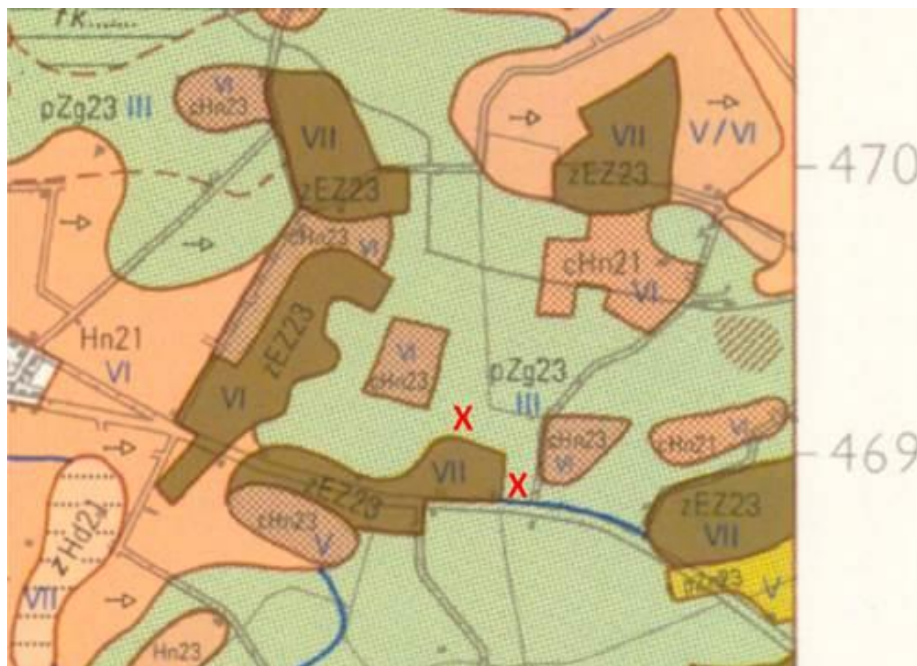
Handwritten signature or mark in the bottom left corner.

Om een duidelijk beeld te krijgen over de bodemtextuur in het geografisch gebied is de bodemkaart van dit gebied in figuur 3 weergegeven.

Voor BOB Oolde zijn van toepassing Beekeerdgronden, aangeduid met de code ZG23 plus de aanduiding P, met als kenmerk het voor wijnbouw belangrijke lemig fijn zand.

De Beekeerdgronden

In figuur 3 zijn met **X** aangegeven de percelen van dewijngaard van Wijngoed Gelders Laren.



Figuur 3: Bodem in Oolde en met “X” zijn aangegeven de twee percelen van de reeds bestaande wijngaard van Wijngoed Gelders Laren

Beschrijving van de Beekeerdgronden

pZg23 = beekeerdgronden → lemig fijn zand

p (= prominent): dunne of matig dikke minerale eerdlaag (15-50 cm dik)

.3: lemig(10-50% leem)

Voorbeeld: pZg23 is een kalkloze zandgrond (Z) met een minerale eerdlaag dunner dan 50 cm (p) zonder ijzerhuidjes en met doorlopende roest beginnend ondieper dan 35 cm (g). Het zand is fijn (2) en lemig (3).

Samenvatting: het gaat hier om een bodem van lemig zand (10%-50% leem) met een minerale eerdlaag dunner dan 50 cm en een lutum (klei deeltjes) percentage tot 12%.

Over grote oppervlakten is vanuit de IJssel of de uit het oosten komende riviertjes een zavel- of kleidek afgezet van 15 a 35 cm dikte (toevoeging k . . .). Dit dek wordt van de IJssel of van de riviertjes af zeer geleidelijk dunner en lichter. Op enkele plaatsen bestaat het onderin waarschijnlijk uit oude rivierklei . Ook waar geen toevoeging k is aangegeven, is in de bovengrond bijna overal nog wat lutum aanwezig. Op lage plekken wordt daar dan vaak nog wel een zavel- of kleidek aangetroffen. De grens van het zavel- of kleidek is door dit alles niet overal exact aan te geven.

Behalve door de afzetting van rivierklei, kan de bovengrond lutumhoudend zijn door de aanwezigheid van een eolische leemlaag, die hier en daar tot 10 a 12% lutum kan bevatten. De bijna overal iets roestige bovengrond bevat op talrijke plaatsen zeer veel ijzer (toevoeging/ . . .). Het ijzeroxyde is als oranjerode roest of als zwarte, harde concreties neergeslagen. In het eerste geval wordt vaak een aanzienlijk deel van het ijzeroxyde bij de korrelgrootte-analyse als lutum bepaald. Gronden zonder een duidelijk zavel- of kleidek maar met veel roest in de bovengrond kunnen daardoor in de analyse-uitkomst toch een betrekkelijk hoog lutumgehalte hebben. Daardoor komen nog al wat gronden voor met tot 10 a 12% lutum.

Omdat het exacte aandeel van het ijzeroxyde in de lutumfractie echter niet bekend was, zijn lutumrijke bovengronden overal als een zavel- of kleidek aangegeven, ondanks hun vaak hoog gehalte aan ijzeroxyde Het humusgehalte van de roestige, 15 a 25 cm dikke, zeer donker grijze, lemige bovengrond is overwegend 5 a 10%; plaatselijk kan het tot 15% bedragen In het algemeen wordt tot 30 a 40 cm diepte sterk lemig tot zeer sterk lemig zand, dieper zwak lemig zand aangetroffen. Dit rust op 40 a 80 cm diepte op matig fijn of matig grof, vaak grindhoudend, fluviatiel zand (Formatie van Kreftenheye). Gedeeltelijk begint het zwak lemige zand al op ca. 25 a 30 cm en gaat dan naar beneden over in leemarm zand. De roest wordt naar beneden minder, maar loopt door tot de G-horizont. Plaatselijk komen als onzuiverheid roestarme gronden (gooreerdgronden) voor.

2.1.2.2 Klimaat en omgeving

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

- Gemiddelde temperatuur: 15,0 graad Celsius, (15,2)
- Gemiddelde minimum temperatuur: 9,7 graad Celsius, (10,5)
- Gemiddelde maximum temperatuur: 19,9 graad Celsius, (19,7)
- Gemiddelde relatieve vochtigheid: 78,8%, (78,8%)
- Gemiddelde neerslaghoeveelheid: 64,9 mm, (64,9 mm), per maand
- Gemiddelde uren zonschijn: 174,2 uur, (185,1 uur), per maand

De iets lagere nachttemperaturen helpen om frisse, fruitige wijnen te maken.

2.2 Menselijke aspecten (teelt en vinificatie)

Voorafgaand aan de aanplant is een zorgvuldige selectie gemaakt van druivenrassen die binnen de terroir van genoemde percelen goed gedijen en rijpe druiven met aroma's laten

groeien. Aan de hand van de bodemanalyses zijn per druivenras zorgvuldig de best passende typen onderstammen gekozen. De geselecteerde rassen hebben een bewezen betere resistentie tegen veel voorkomende ziekten, die wordt geoptimaliseerd door continue monitoring en planmatige bescherming van het gewas gedurende het hele jaar. Deze aspecten verhogen de duurzaamheid van de teelt in sterke mate. De keuze van de rassen wordt mede bepaald door de samenwerking met Restaurant De Librije***. Op deze wijze heeft Cabernet Blanc een voorkeur gekregen vanwege de gevonden eigenschappen van de wijn (zuiver, mooie zuren, past heel goed bij een diner).

Bij de aanplant van de wijngaard zijn de rijen zodanig geplaatst (N-Z richting) dat de planten zoveel mogelijk zonlicht vangen. De rijafstand bedraagt 2,15 meter. In de rij staan de planten 0,9 tot 1,25 meter uit elkaar, zodat elke plant ook voldoende bodemvoedingstoffen krijgt (rond 2,2 vierkante meter per plant).

Er is gekozen voor de Guyot groeiwijze met recht omhoog groeiende loofwand, waarbij de loten gesteund worden door horizontale geleidedraden. De wintersnoei geschiedt handmatig om de beste eenjarige loten te selecteren, waarop na inbuigen in het nieuwe seizoen de ogen zullen uitlopen. In het groeiseizoen wordt de loofwand machinaal gesneden. Het blad rond de trossen wordt extra gedund (machinaal en handmatig), waarmee de zon zoveel mogelijk toegang krijgt en de trossen na vochtig weer snel drogen. Een goed beheerde loofwand faciliteert op deze wijze de suikeropbouw en afrijping van de trossen optimaal. Zodra de trossen beginnen te kleuren wordt trosdunning toegepast om de overblijvende trossen beter te laten rijpen (suiker, aroma's).

Een van de parameters die bepaalt of de druiven tot de juiste rijpheid en aroma's komen is een uitgebalanceerde bodem- en bladbemesting. Dit wordt verzekerd door een jaarlijkse bodemanalyse voor 20 punten per Ha en een daarop afgestemd bemestingsplan. Bladbemesting wordt op de daarvoor geschikte momenten gebruikt om tekorten, zoals magnesium, te vermijden.

Bepaling van het oogstmoment is een van de belangrijkste teeltbeslissingen. Het rijpingsproces (opbouw van suiker, zuur en aroma's) wordt zeer nauwgezet gevolgd door metingen van Oechsle- en PH-waarden en visuele beoordeling van de conditie. De oogst geschiedt volledig handmatig, waardoor ook tijdens de pluk op kwaliteit wordt geselecteerd om tot een kwaliteitswijn te komen. Doordat de oogst snel kan worden ingepland, kan het meest geschikte moment worden gekozen, niet te vroeg, niet te laat. De druivenoogst wordt direct na de pluk gekoeld (ca. 4°C) nabij de wijngaard, waarmee de druiven in goede conditie blijven tijdens vervoer naar de wijnmakerij.

Bij de vinificatie van witte / rosé wijnen wordt gebruik gemaakt van een koele vergisting om tot de kenmerkende frisse en vruchtige wijnen te komen. Bij rode wijnen wordt ook rijping in eikenhouten vaten toegepast om tot vollere smaak te komen. Een korte houtrijping zorgt bij witte wijnen eveneens voor een vollere wijn.

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

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

2.3 Druivenrassen

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

Tabel 1: Druivenrassen

Wit	Rood
Cabernet Blanc	Regent
Solaris	Pinotin
	Cabertin

2.4 Beschrijving van de wijnen

2.4.1 Wijncategorieën

De volgende wijn categorieën worden gemaakt:

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

2.4.2.1 Wijntypes

In de volgende overzichten zijn per wijn of ras vermeld:

- Per wijntype
 - De gebruikte rassen voor de wijn
 - De analytische kenmerken van de wijn
 - De organoleptische kenmerken van de wijn
- Per wijntype de gebruikte essentiële oenologische procedés
- Per ras is de maximale opbrengst per hectare aangegeven

Wijncategorie 1. Wijn: Rood, vol, fruitig

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

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Regent Barrique: Kleur: rood, Geur: kruidig met een licht animale toets, Smaak: smaakpalet met gekonfijt fruit en dik sap, zachte tannines

Pinotin Barrique: Kleur: rood, Geur: kruidig, geconcentreerd dik fruitig sap, Smaak: donkerrood fruit zoals zwarte kersen, veel lengte

Cabertin Barrique: Kleur: rood, Geur: bosvruchten, noten en cassis, Smaak: donkerrood fruit zoals bramen, rijke afdronk

ANALYTISCHE KENMERKEN;

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Voor wat betreft de aanwezige suiker ligt het suikergehalte tussen 0,5 en 6 gram per liter

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 11,5

Totaal minimum zuurtegraad: 63,84 milli-equivalent/l

Wijncategorie 1. Wijn :Wit, droog, fruitig

DRUIVENRASSEN: Cabernet Blanc

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: wit

Geur: frisse geuren van appel en grapefruit

Smaak: goede zuurbalans en veel lengte

ANALYTISCHE KENMERKEN:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

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

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,5

Totaal minimum zuurtegraad: 77,14 milli-equivalent/l

Wijncategorie 1. Wijn :Wit, droog, vol

DRUIVENRASSEN: Solaris

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: wit,

Geur: tonen van vanille en getoast brood, rijp fruit,

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

ANALYTISCHE KENMERKEN:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

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

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 11,5

Totaal minimum zuurtegraad: 77,14 milli-equivalent/l

Wijncategorie 1 Wijn: Rosé volfruitig

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

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: roze

Geur: aardbeien en lichte marmelade

Smaak: dikzig sappig fruit, klein zoetje en frisse finale

ANALYTISCHE KENMERKEN:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

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

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10

Totaal minimum zuurtegraad 63,84 milli-equivalent/l

Wijncategorie 3 Likeurwijn: Rood

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

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: rood

Geur: zoet, roodzwart fruit, licht kruidig

Smaak: rijp, kruidig

ANALYTISCHE KENMERKEN:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

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

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 18

Totaal minimum zuurtegraad 63,84 milli-equivalent/l

Wijncategorie 3 Likeurwijn: Wit

DRUIVENRASSEN: Solaris

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: wit

Geur: rijp fruit

Smaak: volfruitig

ANALYTISCHE KENMERKEN:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

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

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 18

Totaal minimum zuurtegraad 63,84 milli-equivalent/l

Wijncategorie 5 Mousserende kwaliteitswijn : Wit, volfruitig

DRUIVENRASSEN: Cabernet Blanc

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: wit,

Geur: frisse geuren van appel en grapefruit,

Smaak: goede zuurbalans en veel lengte, stuivende grassige aanzet

ANALYTISCHE KENMERKEN:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren

- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

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

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,5

Totaal minimum zuurtegraad 79,8 milli-equivalent/l

Wijncategorie 8 Parelwijn: Rosé

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

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: roze

Geur: aardbeien

Smaak: verfijnd zoetje en frisse afdronk

ANALYTISCHE KENMERKEN:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

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

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 9

Totaal minimum zuurtegraad 77,17 milli-equivalent/l

Wijncategorie 16: Wit uit overrijpe druiven: Wit

DRUIVENRASSEN: Solaris

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:

Kleur: wit

Geur: ingetogen, bijna zwoel, met tonen van lychee en rijpe peer

Smaak: verfijnde frisse smaak

ANALYTISCHE KENMERKEN:

Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:

- Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
- Maximum gehalte aan vluchtige zuren
- Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
- Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

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

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 12
Totaal minimum zuurtegraad 73,15 milli-equivalent/l

2.4.2.2. Wijnbereidingsprocedés

Essentiële oenologische procedés

Wijn categorie 1. Wijn: Rood, vol, fruitig

Minimaal 4 dagen pulpgisting en houtrijping tussen 5 en 17 maanden

Wijn categorie 1. Wijn :Wit, droog, fruitig

Koude fermentatie onder de 18°C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)

Wijn categorie 1. Wijn :Wit, droog, vol

Koude fermentatie onder de 18°C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten), deels houtrijping tussen 2 en 6 maanden

Wijn categorie 1 Wijn: Rosé volfruitig

Koude fermentatie onder de 18°C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten),

Wijn categorie 3 Likeurwijn: Rood

Minimaal 4 dagen pulpgisting en minimaal 2 jaar houtrijping, toevoeging van wijnalcohol

Wijn categorie 3 Likeurwijn: Wit

Minimaal 4 dagen pulpgisting en minimaal 2 jaar houtrijping, toevoeging van wijnalcohol

Wijn categorie 5 Mousserende kwaliteitswijn : Wit, volfruitig

Koude fermentatie onder de 18°C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten), traditionele tweede gisting in de fles (“Methode Traditionel”)

Wijn categorie 8 Parelwijn: Rosé

Koude fermentatie onder de 18°C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten), het koolzuur is toegevoegd bij het bottelen

Wijn categorie 16: Wit uit overrijpe druiven: Wit

Een late oogst met minimaal 110 Oechsle, verwerking tot wijn via koude vergisting

2.4.2.3 Maximumopbrengsten

Rood - Regent - maximaal 65 hectoliter per hectare

Rood - Pinotin - maximaal 65 hectoliter per hectare

Rood - Cabertin - maximaal 65 hectoliter per hectare

Wit - Cabernet Blanc - maximaal 65 hectoliter per hectare

Wit - Solaris - maximaal 65 hectoliter per hectare, en maximaal 40 hectoliter per hectare voor overrijpe druiven

2.5 Verband tussen terroir, omgeving en de organoleptische kenmerken

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

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

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

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

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

Op deze manier gerijpte druiven zijn essentieel om te komen tot een wijn die vol is in de mond met een lange afdronk.

Een dergelijke wijn is zeer geschikt om uit te bouwen door middel van een barrique.

Voedingsstoffen als magnesium, kalk, kalium, borium (bevruchting, vrucht- en suikervorming), zwavel (verhoging van de tannine en kleurstof) en mangaan (suikervorming via blad) zijn van groot belang voor een gezonde ontwikkeling van plant en vrucht en verbeteren de kwaliteit van de wijn.

Naast klimaat en bodem hebben de kennis en keuzes van de wijngaardenier en wijnmakerij grote invloed op de kwaliteit van de wijn: rassenselectie, inrichting wijngaard, bemesting, groeiwijze, loofwandbeheer, trosdunning, monitoren conditie wijngaard en rijpingsproces, bepalen oogstmoment, oogstselectie, vinificatie (koude fermentatie, houtrijping).

Daarnaast is bewust de samenwerking gezocht met deskundigen uit gastronomie en wijnhandel om met inzet van gezamenlijke expertise tot kwaliteitswijnen te komen.

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

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

Het resultaat van deze benadering is dat bij verschillende concoursen, in binnen- en buitenland, (zoals Wenen) jaarlijks medailles zijn toegekend, terwijl de wijn van Wijngoed Gelders Laren zijn erkenning ook heeft gekregen door het gebruik van de wijn door een

Michelin restaurant, De Librije***, en gekozen was als de wijn gedurende de NSS 2014 (nuclear security summit) in Den Haag.

3. Controle autoriteit

Voor de jaarlijkse verificatie van het productdossier is aangewezen:

Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA)
Postbus 43006
3540 AA Utrecht

3.1 Verificatie details

De verificatie zal het volgende kader volgen:

Minimaal 1 controle (1 bedrijf) per jaar op BOB Oolde, zoveel mogelijk te combineren met reguliere controlebezoeken voor wijn (of andere reguliere NVWA-controles).

Administratieve controle op naleving bepalingen uit het productdossier (en andere wettelijke vereisten)

Voor BOB Oolde is een analyse verplicht, bedrijven laten zelf monsters analyseren bij gecertificeerd lab (in of buiten Nederland, lijst met beperkt aantal labs aan te leveren bij en goed te keuren door de NVWA) van elke wijn, NVWA ziet hierop toe (via de administratieve controle) en neemt steekproefsgewijs contra monsters om te laten analyseren bij het NVWA-lab.

Organoleptische controle is vereist voor elke BOB-wijn. Bij een BOB betrokken bedrijven organiseren zelf organoleptische keuring op verschillende door hen te bepalen tijdstippen, maken daarbij gebruik van door de NVWA goed te keuren lijst van gekwalificeerde personen (20-30 personen, aan te leveren door bedrijven) en werkwijze. Bedrijven maken de data van de organoleptische keuringen bekend aan NVWA, NVWA zal steekproefsgewijs daarbij aanwezig zijn en toezien op het verloop.

