



Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BOB Ambt Delden

Gelet op artikel 17 eerste lid van de Regeling wijn en olijfolie maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende nationale aanvraag tot registratie van een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) voor wijn bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met de voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 6 september 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat Adviescommissie Wijn, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

ENIG DOCUMENT

Aanvrager

Naam: Wijngaard Hof van Twente

Adres Suetersweg 2A, 7497 MZ Bentelo

Rechtsvorm, omvang en samenstelling V.O.F.

Nationaliteit Nederlands

Telefoon 0031 547 292785 / 0031 6 54922406

Fax,

E-mail info@twentewijn.nl

Naam van het Productdossier: BOB Ambt Delden

Classificatie enig document

Te registreren naam: Ambt Delden

Overeenkomstige vermeldingen: n.v.t.

Traditioneel gebruikte naam: n.v.t.

Rechtsgrondslag voor het doorsturen: Artikel 96 lid 5 Vo. EU nr. 1308/2013

Het onderhavige product dossier bevat een wijziging (wijzigingen) die is/zijn vastgesteld overeenkomstig: Niet van toepassing

Type geografische aanduiding: BOB – Beschermde Oorsprongsbenaming

Categorieën van Wijnbouwproducten

De volgende wijncategorieën worden gemaakt:

Wijn

Likeurwijn

Mousserende Kwaliteitswijn

Wijn van ingedroogde druiven

Wijn van overrijpe druiven

Beschrijving van de wijnen / producten

In het volgende overzicht zijn per wijn vermeld:

- De gebruikte rassen voor de wijn
- De maximale opbrengst per ha.
- De analytische kenmerken van de wijn
- De organoleptische kenmerken van de wijn
- De specifieke oenologische procedés gebruikt voor deze wijn



Wijntype	Druivenrassen	Max opbrengst per ha.	Analytische kenmerken	Organo-leptische kenmerken	Bepaald door oenologisch procedé
Rode wijn, fruitig, vol	Regent of Pinotin of een cuvee van Regent en Pinotin	65 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 11,5% totaal zuur in range tussen de 4,8 en 6,2 g/l, suikergehalte in range tussen 0,5 g/l en de 6 g/l	geur roodzwart fruit, licht kruidig smaak fruitig karakter met een volle smaak, zachte tannines.	minimaal 4 dagen pulpgistig en houtrijping
Likeurwijn	Regent	65 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 18% totaal zuur in range tussen de 4,8 en 6,2 g/l, suikergehalte in range tussen 50 g/l en 100 g/l	geur zoet roodzwart fruit, licht kruidig rijpe, kruidige smaak	minimaal 4 dagen pulpgistig en minimaal 2 jaar houtrijping, en de toevoeging van wijnalcohol
Witte wijn droog, fruitig	Johanniter of Sauvignier Gris	65 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,5% totaal zuur range tussen de 5,8 en 8,0 g/l suikergehalte in range tussen 1 g/l en de 8 g/l	geur rijp fruit, appel, citrus, smaak volfruitig met frisse volle structuur	koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)
Witte wijn droog, vol	Solaris	55 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 11,5% totaal zuur in range tussen de 5,8 en 7,0 g/l, suikergehalte in range) tussen 1 g/l en de 8 g/l	geur rijp fruit, bloemig met lichte houttonen smaak volfruitig, waarbij de volle structuur, filmend, door het hout wordt aangevuld. afdrank volle afdrank	koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten) houtrijping van minimaal 3 maanden voor minimaal 50% van het volume
Witte wijn van ingedroogde druiven	Solaris of Johanniter of Sauvignier Gris	20 hl/ha	Minimaal 9,4% natuurlijk alcohol, totaal zuur in de range tussen 6 en 8 g/l, suikergehalte in range van 100 tot 220 g/l	geur rijp fruit, citrus, volle structuur, filmend, zoet met frisse volle tonen	een late oogst, handmatige pluk, natuurlijk drogen, minimaal 2 weken, verwerking tot wijn via koude vergisting, <18C
Mousserende kwaliteitswijn, wit, volfruitig	Johanniter of Sauvignier Gris,	65 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,5% totaal zuur in range tussen de 6,0 en 9,0 g/l, suikergehalte in range tussen 2 g/l en de 12 g/l	geur appel, citrus, smaak fruitig, fris met kleine belletjes, frisfruitig smaak met een vollere structuur	koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten Traditionele tweede gisting in de fles methode.
Witte wijn van overrijpe druiven	Solaris of Johanniter of Sauvignier Gris	40 hl/ha	Minimaal 9,4% natuurlijk alcohol, totaal zuur in de range tussen 5,5 en 7,5 g/l, suikergehalte in range van 20 tot 80 g/l	geur rijp fruit, citrus, volle structuur, filmend, zoet met frisse volle tonen	een late oogst, met minimaal 110 oechsle, verwerking tot wijn via koude vergisting
Rosé wijn, volfruitig	Regent of Pinotin of cuvee van Regent en Pinotin	65 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,0% totaal zuur in range tussen de 4,8 en 6,2 g/l, suikergehalte in range tussen 1 g/l en de 8 g/l	kleur zalmroze, geur licht kruidig, rood fruit smaak fruitig karakter met toch een volle smaak en zachte tannines.	koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten).

Vermelding van traditionele aanduidingen als bedoeld in artikel 54, lid 1, onder a⁽²⁾, die verband houden met deze oorsprongsbenaming of geografische aanduiding
Niet van toepassing

Afgebakend gebied

Het oorsprongsgebied van de BOB Ambt Delden is gelegen in het gebied Ambt Delden, welk gebied onderdeel is geworden van de gemeente Hof van Twente (provincie Overijssel). Tot Ambt Delden behoren de dorpen Bentelo en Hengevelde en de buurtschappen Azelo, Deldenerbroek, Deldeneresch, Wiene en Zeldam.

Binnen het gebied van Ambt Delden zijn de gebieden met beekeerdgronden, geclassificeerd als ZG23 met code K, van toepassing voor deze BOB (lemig fijn zand). De twee aangehechte kaarten geven details over de locatie en de grondsoort

Nutsgebied

Het nuts gebied is NL 213, Twente



Druivenrassen

De druivenrassen die voor de BOB Ambt Delden worden gebruikt zijn geclassificeerd als Vitis Vinifera in de Vitis International Variety Catalogue (VIVC database) met formele classificatie informatie. De druivenrassen worden ook genoemd in de huidige OIV lijst (Office International de la Vigne et du Vin) en zijn in onderstaande tabel weergegeven.

Tabel 1: Druivenrassen

Wit	Rood
Johanniter	Regent
Solaris	Pinotin
Southern Gris	

Verband met het geografische gebied

Bodem

De bodemtextuur in Ambt Delden is vrij complex, waarbij verschillende grondsoorten zich afwisselen en in elkaar overlopen. Om een duidelijk beeld te krijgen over de bodemtextuur in deze BOB is de bodemkaart van dit gebied in het aangehechte bestand met kaarten weergegeven.

Voor het gebied Ambt Delden zijn alleen van toepassing de Beekeerdgronden, aangeduid met de code ZG23 plus de aanduiding K => Beekeerdgronden met een zavel of kleidek

Beschrijving van de Beekeerdgronden

Alle eerdgronden in dit gebied hebben hydromorfe kenmerken, d.w.z. ze hebben geen ijzerhuidjes op de zandkorrels direct onder de Al-horizont.

Ze zijn naar het voorkomen van roest gesplitst in *beekeerdgronden* en *goor eerdgronden*.

BEEKEERDGRONDEN

Dit zijn zandgronden met een minerale eerdlaag die in de meeste gevallen zwart, maar een enkele keer bruin van kleur is. Overwegend zijn het gronden die over de gehele diepte tot aan de G-horizont roestig zijn, soms is de roest over geringe diepte onderbroken.

In dit gebied zijn ze gevormd in lemig fijn zand.

Profielopbouw van de Beekeerdgronden:

De 15 à 25 cm dikke, humushoudende bovengrond is overwegend donkergrijs tot zwart en heeft een organische-stofgehalte tussen 5 en 10%. De aard van de organische stof is doorgaans mild, wat tot uiting komt in het lage C/N-quotiënt, nl. 10-13. Gewoonlijk ligt het leemgehalte tussen 15 en 25% en het lutumgehalte tussen 6 en 10%.

De hier toepasselijke gronden hebben onder de bovengrond een aanzienlijk zwaardere laag voor (beekklei), dan zijn het leem- en lutumgehalte hoger. Men spreekt dan van een beekeerdgrond met een zavel- of kleidek (toevoeging k...).

De zwaardere laag, die 5 à 20 cm dik is, heeft een leemgehalte van 30 à 60% en een lutumgehalte van 15 à 30% (er is sprake van klei als de lutumfractie groter dan 25% is., bij 25% tot 35% lutum is er sprake van lichte klei).

Het zand in de humushoudende bovengrond is overwegend zeer fijn en matig fijn (M50:120 tot 170 ^m). De ondergrond (C-horizont) bestaat meestal uit humusarm zand dat vaak iets minder fijn (M50: 140 tot 180 ^m) is dan de bovengrond. Dieper dan 80 cm is dit zand vrij vaak kalkrijk.

Klimaat en omgeving:

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

- Gemiddelde temperatuur: 15,0 graad Celcius, (15,6, 15,2)
- Gemiddelde minimum temperatuur: 9,7 graad Celcius, (11,0, 10,5)
- Gemiddelde maximum temperatuur: 19,9 graad Celcius, (20,4, 19,7)
- Gemiddelde relatieve vochtigheid: 78,8%, (76,8%, 78,8%)
- Gemiddelde neerslaghoeveelheid: 64,9 mm, (64,7 mm, 64,9 mm), per maand
- Gemiddelde uren zonneschijn: 174,2 uur, (176,1 uur, 185,1 uur), per maand



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

Menselijke Aspecten (teelt en vinificatie):

De teelt van de druiven in dit gebied wordt gekenmerkt door verschillende maatregelen om de kwaliteit te verhogen. Allereerst de keuze van rassen die in deze omgeving rijpe druiven met aroma's laten groeien, extra gefaciliteerd door een latere oogst (tot eind oktober) gebaseerd op het meten van het rijpen van de druiven. De gekozen rassen zijn daarnaast ook gekozen om tot een duurzame teelt te komen (resistentie).

Andere aspecten van de teelt zijn de guyot groeiwijze met een rechtop groeiend loofwand, en de open druivenzone, waardoor het zonlicht optimaal benut wordt voor de rijping, en druiven die door de ontbladerde druivenzone optimaal groeien (zon, snel droog). Daarnaast is de rijafstand van 2 tot 2,2 meter gekozen om per rij genoeg zonlicht op te vangen. De afstand tussen de planten is van 1 tot 1,2 meter, ook om per plant toegang tot genoeg bodemvoedingsstoffen te krijgen (rond 2,2 vierkante meter per plant). Trosdunning wordt uitgevoerd om de overblijvende trossen beter te laten rijpen (suiker, aroma's). Een van de belangrijkste teelt beslissingen is het moment van de oogst, gebaseerd op het zeer precies volgen van de rijping, suiker, zuur (PH) en aroma's, om tot een kwaliteitswijn te komen.

De vinificatie van witte/rosé wijnen maakt gebruik van een koele vergisting, om tot de kenmerkende frisse en fruitige wijnen te komen. Voor rode wijnen wordt ook gebruikt gemaakt van rijping in houten vaten om tot rode wijnen, vol van smaak, te komen. Bij witte wijnen kan een gedeeltelijke houtrijping worden toegepast voor een vollere wijn.

Causaal Verband:

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

De bodem draagt hier aan bij vanwege de gebruikte beekbedronden met een leemgehalte van 30 tot 60%, terwijl ook het organische stof gehalte tussen 5 en 10% belangrijk is, en in diepere lagen het zand vaak kalkrijk is.

Een leembodem is uitermate geschikt voor wijnbouw, kan goed vocht en voedingsstoffen vasthouden, waardoor de druivenaroma's zich volledig kunnen ontwikkelen voor een volle en krachtige wijn. Belangrijke voedingsstoffen zijn hiervoor magnesium, kalk, borium, kalium, zwavel, en mangaan. Zo is bijvoorbeeld borium belangrijk voor de bevruchting en zowel voor 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).

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

Dan zijn er de door de mens ingebrachte aspecten: rassenkeuze, groeiwijze (maximaal gebruik van zonlicht, trosdunning), oogstmanagement (checken van suikers, zuren en aroma's) en vinificatie (koude fermentatie, houtrijping) die samen met de bodem en het klimaat het mogelijk maken om de kwaliteitswijnen te produceren. Herkenbare cepage en cuvee wijnen (vol en fruitig, met frisse witte (geur van rijp fruit /citrus) /rosé wijnen en rode wijnen met zachte tannines).

Dit verband geldt voor wijn, mousserende kwaliteitswijn, de likeurwijn en wijn van gedroogde druiven waarbij voor de laatste twee de invloed van de menselijke handelingen nog belangrijker zijn (natuurlijk drogen).

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

Aanvullende voorwaarden

Op dit moment zijn er geen andere wijngaarden in het afgebakende gebied, mochten er echter nieuwe wijngaarden bijkomen en men wil deze wijn de benaming BOB Ambt Delden geven, dan dienen deze wijnen te voldoen aan het productdossier BOB Ambt Delden en gelden hiervoor dezelfde voorwaarden

Alle wijnen van BOB Ambt Delden worden aan de hand van het productdossier gecontroleerd op de wijnanalyse en de analysedefinities daarin en tevens ondergaan zij 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 Beschermde Oorsprongsbenaming Ambt Delden.



Andere Informatie

Geen

Bemiddelende instantie

Naam: Rijksdienst voor Ondernemend Nederland

Adres: Prinses Beatrixlaan 2, 2595 AL, Den Haag

Telefoon: +31 88 60 26 781

E-mail: info.wijn@rvo.nl

Gegevens belanghebbende partij

Naam: Vereniging van Nederlandse Wijn Producenten

Rechtsvorm, omvang en samenstelling Vereniging in Oprichting

Nationaliteit Nederlands

Adres p/a Rijksstraatweg 12 3921 AJ Elst (U) Nederland

Telefoon 0031 318 471475

E-mail sjansc@planet.nl

Link naar productdossier:

<http://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Ambt%20Delden.pdf>



BIJLAGEN

OIV annex 3.1

Annex 3.1



SCORE SHEET

STILL WINES



UNION INTERNATIONALE
DES OENOLOGUES

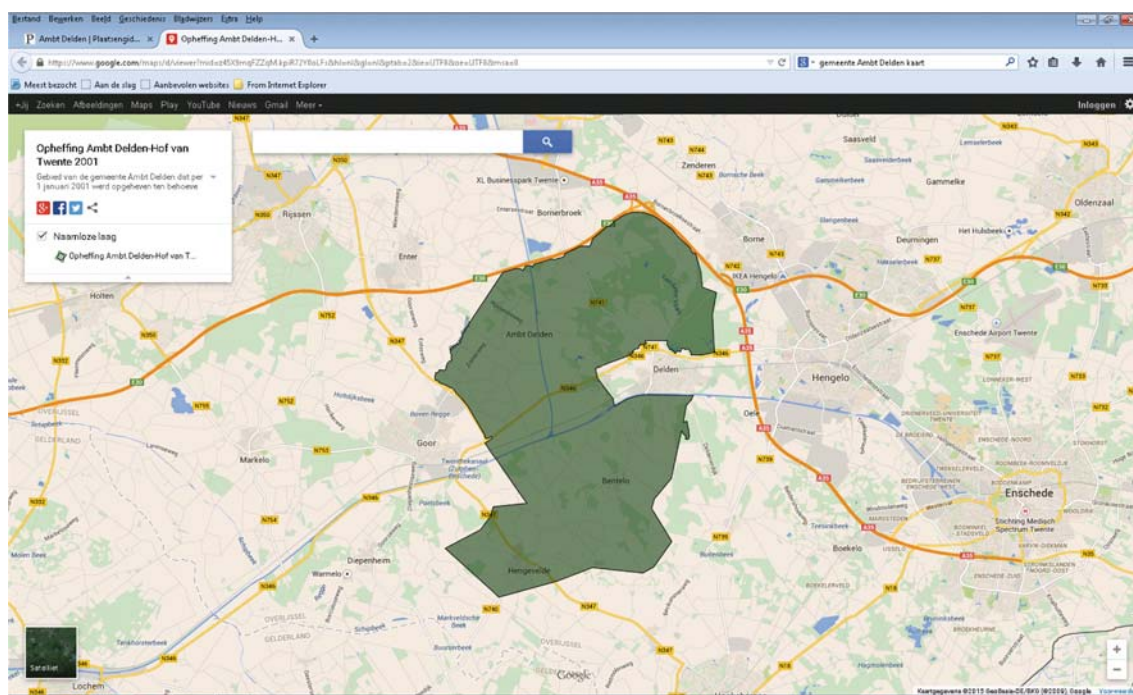
Jury	N°	Sample	N°	Category	N°		
		Excellent +		Inadequate -	Observations		
Visual	Limpidity	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
	Aspect other than limpidity	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
Nose	Genuineness	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	Positive intensity	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Quality	☐ (16)	☐ (14)	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	
Taste	Genuineness	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	Positive intensity	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Harmonious persistence	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	
	Quality	☐ (22)	☐ (19)	☐ (16)	☐ (13)	☐ (10)	
Harmony - Overall judgement	☐ (11)	☐ (10)	☐ (9)	☐ (8)	☐ (7)		
Total		+	+	+	+	=	
Eliminated due to major defect							0

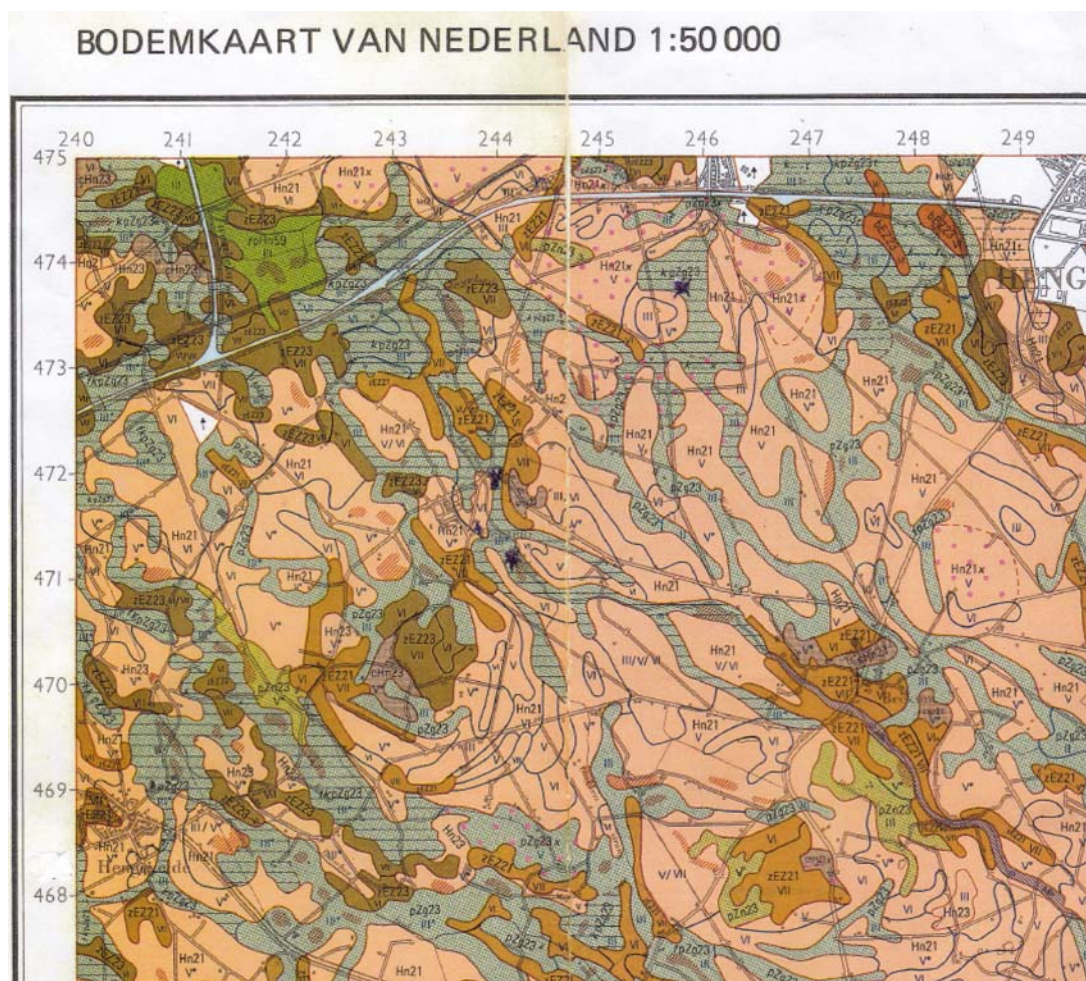
Signature of juror

Signature of President of the jury

© OIV 2009

15





Beekeerdgronden

pZg23



lemig fijn zand

: Bodem in Ambt Delden en met * zijn aangegeven de drie reeds bestaande wijngaarden