

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina

(2022/C 315/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Rivierenland”

PDO-NL-02774

Data założenia wniosku: 10.6.2021

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

Rivierenland

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące
9. Gazowane wino półmusujące
15. Wino z suszonych winogron

4. Opis wina lub win

1. KATEGORIA WINA 1 – wino, rodzaj wina: wino czerwone, wytrawne, bardzo owocowe

Odmiany winorośli: odmiany czerwone w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: ciemnoczerwona

Aromat: owocowe aromaty czerwonych owoców

Smak: smak czerwonych owoców, korzenny z lekką strukturą tanin

Analityczne cechy charakterystyczne: zawartość cukru wynosi 0–9 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	59,91 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. KATEGORIA WINA 1 – wino, rodzaj wina: wino czerwone, wytrawne, dojrzewające w drewnianych beczkach
Odmiany winorośli: odmiany czerwone w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: ciemnoczerwona

Aromat: intensywne aromaty dojrzałych ciemnych owoców uzupełnione korzennym akcentem pieprzu, goździków, liścia laurowego i tytoniu

Smak: bardzo owocowe aromaty czarnych owoców, pełna struktura tanin i nuta przypraw

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 0–6 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	53,26 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. KATEGORIA WINA 1 – wino, rodzaj wina: wino białe, wytrawne, owocowe

Odmiany winorośli: odmiany białe w wykazie odmian i odmiany czerwone w przypadku blanc de noir (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: żółta (ewentualnie z lekkim zabarwieniem w przypadku blanc de noir)

Aromat: jabłkowy, lekko karmelowy, z aromatem czerwonych owoców na finiszu

Smak: ma świeży bukiet, delikatny smak jabłka, gruszki, owoców cytrusowych, a na końcu przyjemną goryczkę

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 0–9 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	79,89 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. KATEGORIA WINA 1 – wino, rodzaj wina: wino białe, wytrawne, dojrzewające w drewnianych beczkach

Odmiany winorośli: odmiany białe w wykazie odmian i odmiany czerwone w przypadku blanc de noir (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: żółta do pomarańczowej

Aromat: dojrzałe owoce tropikalne, kwiatowe z subtelnymi nutami drzewnymi

Smak: dojrzałe żółte owoce tropikalne, pełny smak wsparty aromatami drzewnymi o długim finiszu

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 0–9 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	66,58 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. KATEGORIA WINA 1 – wino, rodzaj wina: wino białe, półsłodkie, owocowe

Odmiany winorośli: odmiany białe w wykazie odmian i odmiany czerwone w przypadku blanc de noir (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: jasnożółta

Aromat: intensywny bukiet

Smak: delikatny smak dojrzałych owoców tropikalnych, suszonych moreli i owoców cytrusowych

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 12–45 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	79,89 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. KATEGORIA WINA 1 – wino, rodzaj wina: wino słodkie

Odmiany winorośli: odmiany białe w wykazie odmian i odmiany czerwone w przypadku blanc de noir (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: wyrafinowane złotożółte wino likierowe

Aromat: intensywny bukiet

Smak: delikatny smak dojrzałych owoców tropikalnych, suszonych moreli i owoców cytrusowych, ale także pikantne nuty ananasa i liczi

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartości cukru przekracza 45 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	5
Minimalna kwasowość ogólna	86,54 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. KATEGORIA WINA 1 – wino, rodzaj wina: wino różowe, wytrawne, bardzo owocowe

Odmiany winorośli: odmiany czerwone w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: blad różowa

Aromat: malina i letnie jagody, lekko korzenny

Smak: wino owocowe z aromatami maliny, truskawki i letnich jagód, z orzeźwiającym finiszem

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 0–9 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	79,89 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. KATEGORIA WINA 5 – gatunkowe wino musujące, rodzaj wina: białe wino musujące, owocowe

Odmiany winorośli: odmiany białe w wykazie odmian i odmiany czerwone w przypadku blanc de noir (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: jasnożółta

Aromat: dojrzałe żółte owoce

Smak: delikatna pianka, pełny smak z aromatami dojrzałych żółtych owoców

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 0–24 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	79,89 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. KATEGORIA WINA 5 – gatunkowe wino musujące, rodzaj wina: różowe wino musujące, owocowe

Odmiany winorośli: odmiany czerwone w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: blad różowa

Aromat: dojrzałe czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka)

Smak: delikatna pianka, pełny smak z aromatami świeżych czerwonych owoców

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 0–24 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	79,89 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. KATEGORIA WINA 9 – gazowane wino półmusujące, rodzaj wina: białe wino półmusujące, owocowe

Odmiany winorośli: odmiany białe w wykazie odmian i odmiany czerwone w przypadku blanc de noir (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: jasnożółta

Aromat: białe owoce, kwiatowy

Smak: owocowe wino półmusujące z aromatami zielonego jabłka, dzikiej brzoskwini, kwiatów i dyskretnymi nutami gałki muszkatołowej

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 5–24 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	79,89 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

11. KATEGORIA WINA 9 – gazowane wino półmusujące, rodzaj wina: różowe wino półmusujące, bardzo owocowe

Odmiany winorośli: odmiany czerwone w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: blad różowa

Aromat: malina i letnie jagody

Smak: owocowe wino półmusujące z aromatami maliny, truskawki i letnich jagód

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 5–24 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	79,89 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

12. KATEGORIA WINA 9 – gazowane wino półmusujące, rodzaj wina: czerwone wino półmusujące, bardzo owocowe

Odmiany winorośli: odmiany czerwone w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: jasnoczerwona

Aromat: letnie owoce, aromatyczne

Smak: lekka pianka, świeże letnie owoce, niska zawartość alkoholu. Aromatyczne wino z niewielką ilością tanin. Doskonale nadaje się jako aperitif lub wino likierowe.

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 25–150 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	93,20 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

13. KATEGORIA WINA 15 – wino z suszonych winogron, rodzaj wina: wino słodkie, białe

Odmiany winorośli: odmiany białe w wykazie odmian (w różnych proporcjach w zależności od roku)

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: złotożółta

Aromat: kandyzowane owoce białe i tropikalne

Smak: delikatne aromaty dojrzałych owoców tropikalnych i suszonych zrównoważone kwasowością

Analityczne cechy charakterystyczne:

zawartość cukru wynosi 100–250 gramów/litr

Przedstawione poniżej cechy charakterystyczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w granicach określonych w rozporządzeniach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	106,51 miliekwiwalentu na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

1. KATEGORIA WINA 1 – wino, rodzaj wina: wino czerwone, wytrawne, bardzo owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja miazgi przez co najmniej 4 dni
- Pełna fermentacja jabłkowo-mlekowa

2. KATEGORIA WINA 1 – wino, rodzaj wina: wino czerwone, wytrawne, dojrzewające w drewnianych beczkach

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja miazgi przez co najmniej 4 dni
- Leżakowanie w drewnianych beczkach przez co najmniej 9 miesięcy
- Pełna fermentacja jabłkowo-mlekowa

3. KATEGORIA WINA 1 – wino, rodzaj wina: wino białe, wytrawne, owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
- Możliwe wykorzystanie fermentacji miazgi białych winogron lub produkcja blanc de noir

4. KATEGORIA WINA 1 – wino, rodzaj wina: wino białe, wytrawne, dojrzewające w drewnianych beczkach

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
- Leżakowanie w drewnianych beczkach co najmniej 50 % objętości przynajmniej przez 3 miesiące
- Możliwe wykorzystanie fermentacji miazgi białych winogron lub produkcja blanc de noir

5. KATEGORIA WINA 1 – wino, rodzaj wina: wino białe, półsłodkie, owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)

- Wczesne zatrzymanie fermentacji przez schłodzenie lub filtrację
 - Możliwe wykorzystanie fermentacji miazgi białych winogron lub produkcja blanc de noir
6. KATEGORIA WINA 1 – wino, rodzaj wina: wino różowe, wytrawne, bardzo owocowe
- Szczególne praktyki enologiczne
- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
 - Maceracja na zimno na skórkach w celu wydobycia koloru różowego
7. KATEGORIA WINA 1 – wino, rodzaj wina: wino słodkie
- Szczególne praktyki enologiczne
- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
 - W przypadku wina lodowego winogrona muszą zostać zamrożone na zewnątrz (w temperaturze co najmniej -7 °C), a więc muszą zostać zebrane i przetworzone całkowicie zamrożone, aby woda z winogron nie dostała się do wina.
 - Możliwe wykorzystanie fermentacji miazgi białych winogron lub produkcja blanc de noir
8. KATEGORIA WINA 5 – gatunkowe wino musujące, rodzaj wina: białe wino musujące, owocowe
- Szczególne praktyki enologiczne
- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
 - Tłoczenie całych kiści, przy czym maksymalna wydajność wynosi 64 %
 - Wtórna fermentacja w butelce, metodą tradycyjną
 - Możliwe wykorzystanie fermentacji miazgi białych winogron lub produkcja blanc de noir
9. KATEGORIA WINA 5 – gatunkowe wino musujące, rodzaj wina: różowe wino musujące, bardzo owocowe
- Szczególne praktyki enologiczne
- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
 - Maceracja na zimno na skórkach w celu wydobycia koloru różowego
 - Wtórna fermentacja w butelce, metodą tradycyjną
10. KATEGORIA WINA 9 – gazowane wino półmusujące, rodzaj wina: białe wino półmusujące, owocowe
- Szczególne praktyki enologiczne
- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
 - Maksymalnie 2,5 bara CO₂ na butelkę
 - Możliwe wykorzystanie fermentacji miazgi białych winogron lub produkcja blanc de noir
11. KATEGORIA WINA 9 – gazowane wino półmusujące, rodzaj wina: różowe wino półmusujące, bardzo owocowe
- Szczególne praktyki enologiczne
- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)

- Maceracja na zimno na skórkach w celu wydobycia koloru różowego
- Maksymalnie 2,5 bara CO₂ na butelkę

12. KATEGORIA WINA 9 – gazowane wino półmusujące, rodzaj wina: czerwone wino półmusujące, bardzo owocowe

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 18 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
- Maksymalnie 2,5 bara CO₂ na butelkę

13. KATEGORIA WINA 15 – wino z suszonych winogron, rodzaj wina: wino słodkie

Szczególne praktyki enologiczne

- Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (z wyjątkiem podwyższenia temperatury na początku fermentacji w przypadku win, których fermentacja jest trudna)
- Wino otrzymuje się z winogron, które zostały częściowo odwodnione (przez suszenie na słońcu lub w cieniu). W rezultacie, bez wzbogacania, minimalna potencjalna zawartość alkoholu w moszczu z tych winogron wynosi 16 % (lub co najmniej 272 gramy cukru/litr).

b) *Maksymalna wydajność*

1. Cabernet Blanc

50 hektolitrów z hektara

2. Johanniter

60 hektolitrów z hektara

3. Merzling

60 hektolitrów z hektara

4. Muscaris

50 hektolitrów z hektara

5. Sauvignac

50 hektolitrów z hektara

6. Solaris

60 hektolitrów z hektara

7. Cabernet Cantor

40 hektolitrów z hektara

8. Cabernet Cortis

40 hektolitrów z hektara

9. Cabaret Noir

40 hektolitrów z hektara

10. Monarch

40 hektolitrów z hektara

11. Pinotin

40 hektolitrów z hektara

12. Regent

40 hektolitrów z hektara

13. Sauvignier Gris

60 hektolitrów z hektara

14. Villaris

60 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar pochodzenia „Rivierenland” obejmuje zwarty obszar pomiędzy rzekami i wzdłuż rzek, które płyną z Niemiec i Limburgii do prowincji Gelderland i dalej do Gorinchem, gdzie glina rzeczna i piaskowa przechodzi w torfowisko. Obszar geograficzny „Rivierenland” wyznaczają głównie przepływające przez niego rzeki. Zewnętrzne granice obszaru rozciągają się do 5 km w linii prostej w poprzek rzeki, mierząc od jej środka. Obszar ten jest ograniczony na północy (ze wschodu na zachód) przez rzeki Oude IJssel, IJssel, Nederrijn i Lek, a na wschodzie przez granicę lądową z Niemcami między Gendringen i Bredeweg. Na południu obszar ten wyznacza granica prowincji z Limburgią – między Bredeweg i Molenhoek – oraz granica prowincji z Brabancją Północną do Heusden włącznie, która biegnie wzdłuż rzeki Maas. Zachodnią granicę wyznaczają kanał Heusden i Dammed Maas w kierunku miejscowości Woudrichem, która znajduje się nad Waal. Z Woudrichem granica prowincji Gelderland przebiega przez rzekę Linge w kierunku rzeki Lek na północy obszaru ChNP „Rivierenland”.

7. Główne odmiany winorośli

Cabaret Noir N (VB 91-26-4)

Cabernet Blanc B (VB 91-26-1)

Cabernet Cantor N

Cabernet Cortis

Johanniter B

Merzling B

Monarch

Muscaris B

Pinotin N

Regent N

Sauvignac B (Cal 6-04)

Solaris

Sauvignier Gris

Villaris B

8. Opis związku lub związków

- 8.1. Terroir – wszystko, co oddziałuje na winorośl w winnicy – ma duży wpływ na jakość wina. Na wyznaczonym obszarze geograficznym „Rivierenland” wszystkie aspekty terroir – klimat, położenie, gleba, prowadzenie winnicy, dobór odmian i proces produkcji wina – wpływają na jakość win wszystkich czterech kategorii (1. wino, 5. gatunkowe wino musujące, 9. gazowane wino półmusujące i 15. wino z suszonych winogron).

Klimat

Położenie obszaru „Rivierenland” na północy sprawia, że okres dojrzewania wydłuża się aż do września i października. Dzięki temu winogrona dojrzewają w umiarkowanych temperaturach w dzień i chłodnych w nocy. Chłodne noce sprawiają, że rozkład kwasów przebiega bardzo powoli, co pozwala na długie dojrzewanie winogron i osiągnięcie optymalnej dojrzałości fenolowej. Dzięki tym warunkom klimatycznym powstają typowe dla regionu ChNP „Rivierenland” wina z chłodnego klimatu charakteryzujące się dużą ilością podstawowych owocowych aromatów i przyjemną, świeżą kwasowością.

Położenie

Położenie obszaru – po zawietrznej (suchej) stronie grzbietów wzgórz Utrecht i Veluwe – oznacza umiarkowane opady w porównaniu z okolicznymi regionami. To położenie, w połączeniu z otwartymi równinami polderów i obszarów wodnych, zapewnia również ponadprzeciętną siłę wiatru w porównaniu z regionami położonymi na północy i południu tego obszaru. Wiatr ten zapewnia optymalną wentylację winnic, co oznacza szybkie osuszanie liści, zwłaszcza po opadach (które i tak są umiarkowane). Dzięki temu zmniejsza się ryzyko rozwoju grzybów, a winogrona pozostają zdrowe i wysokiej jakości. Pozwala to na wydłużenie okresu dojrzewania winogron – nie ma potrzeby wymuszania zbiorów – i oznacza, że można je pozostawić na winorośli do jesieni (wrzesień/październik), aby osiągnęły optymalną dojrzałość fizjologiczną.

Gleba

Bogata w składniki odżywcze i mineralne gleba rzeczna na obszarze „Rivierenland” zapewnia optymalny wzrost, który jest idealny dla produkcji owoców i świetnie nadaje się, aby wydobyć podstawowe aromaty winogron. Gleby rzeczne mają dużą zdolność zatrzymywania wody, a nawet zapewniają wystarczającą ilość wody w okresach suszy. Dzięki temu winorośl może pobierać wystarczającą ilość składników odżywczych podczas okresów suchych, a także kontynuować fotosyntezę. Sprzyja to wytwarzaniu cukrów i dojrzewaniu podstawowych aromatów, tak charakterystycznych dla win objętych ChNP „Rivierenland”.

Prowadzenie winnicy

Na obszarze „Rivierenland” plantatorzy winorośli odgrywają kluczową rolę w zapewnieniu optymalnego dojrzewania winogron dzięki odpowiedniemu prowadzeniu swoich winnic. Zarządzanie glebą (uprawa i obsadzanie rzędów w celu zapewnienia dobrej struktury gleby i równowagi wodnej) i ulistnieniem (usuwanie liści ze strefy gron, zielone zbiory, przycinanie itp.), niska wydajność i określenie optymalnego terminu zbioru zapewniają osiągnięcie przez winogrona optymalnej dojrzałości alkoholowej i fenolowej.

Przykłady wpływu działania człowieka na wszystkie wina

- „Delikatne przycinanie” przeprowadza się zimą, co jest ważne dla utrzymania zdrowej winorośli. Podczas tego przycinania zmniejsza się liczbę pąków, co pomaga rosnąć dojrzałym winogronom (nie dochodzi do przeciążenia winorośli, dzięki czemu powstaje wino gatunkowe).
- Stosowanie zielonych zbiorów (usuwanie kiści), aby winorośl mogła dostarczyć składników odżywczych do każdej kiści w takiej ilości, aby osiągnęła ona odpowiednią dojrzałość, poprawia dojrzałość winogron.
- Usuwanie liści w celu zapewnienia szybszego obsychania kiści, aby w jak największym stopniu zapobiec obecności botrytis, ale także w celu uzyskania luźniejszych kiści, które lepiej schną i mają zdrowsze winogrona.
- Właściwy czas zbiorów określa się, mierząc połączenie cukru/kwasu i aromatu, z uwzględnieniem precyzyjnej prognozy pogody i wiernego odzwierciedlenia stanu zdrowia winogron. Wszystkie te czynniki bierze się pod uwagę, podejmując decyzję o terminie zbioru (zbiór optymalnie dojrzałych winogron).

8.2. Wybór odmian winorośli

Odmiany winorośli stosowane na obszarze „Rivierenland” są odpowiednie dla wilgotniejszego klimatu północnego ze względu na większą tolerancję na choroby grzybicze i nieco wcześniejsze dojrzewanie, co sprzyja zrównoważonej uprawie. Tolerancja na choroby umożliwia wydłużenie okresu dojrzewania i zminimalizowanie stosowania fungicydów. Sprzyja to ogólnej ekologii winnicy, a także zdrowiu winorośli oraz jakości winogron i wina.

Winifikacja

W praktykach enologicznych nacisk kładzie się na zachowanie pierwotnych aromatów i świeżej kwasowości.

Szczegółowe informacje dotyczące pozostałych kategorii win (innych niż kategoria „wino”)

- Gatunkowe wino musujące

„Wino bazowe” na potrzeby gatunkowego wina musującego ma takie same właściwości organoleptyczne, co kategoria „wino” (tę samą świeżość i ten sam owocowy smak wynikające z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka). Ma również właściwości wynikające z przekształcenia wina bazowego w wino musujące w procesie fermentacji metodą szampańską (metodą tradycyjną), w którym powstaje pełna elegancji pianka. Naciski wina wynosi co najmniej 3,5 bara. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu w cuvée zastosowanym w gatunkowym winie musującym wynosi 11 % objętości.

- Gazowane wino półmusujące

„Wino bazowe” stosowane do wytwarzania wina półmusującego ma takie same właściwości organoleptyczne, co kategoria „wino” (tę samą świeżość i ten sam owocowy smak wynikające z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka). Ma też właściwości spowodowane dodaniem CO₂ w celu uzyskania pęcherzyków. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w gazowanym winie półmusującym wynosi 7 %, a naciski – nie więcej niż 2,5 bara. Jest to świeże, bardzo owocowe wino letnie.

- Wino z suszonych winogron

Podstawowym etapem, który wywołuje stężenie cukrów i aromatów w winie z suszonych winogron, jest co najmniej dwutygodniowe dojrzewanie winogron przed ich suszeniem. W procesie fermentacji na zimno powstaje wino o minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu 9,4 %. Stężenie zapachów w tym owocowym winie wynika z połączenia warunków glebowych, warunków klimatycznych i działań człowieka. Pełnia smaku wina deserowego wiąże się w szczególności z dbałością osób je wytwarzających.

Podsumowanie

Wpływ terroir, dobór odmian winorośli i praktyki enologiczne mają wpływ na wszystkie kategorie wina produkowanego na obszarze „Rivierenland”. Winogrona do wszystkich win z kategorii „wino” osiągnęły optymalną dojrzałość alkoholową i fenolową, dzięki czemu wina białe i różowe charakteryzują się bardzo owocowymi aromatami i świeżą kwasowością. Ponadto istnieją mocne wina czerwone o łagodnym finiszu, które w wyniku procesu produkcji wina zachowały również te bardzo owocowe aromaty i charakteryzują się dodatkowo miękkością i giętkim smakiem tanin. Winogrona przeznaczone do produkcji wina z kategorii „gatunkowe wino musujące” i „gazowane wino półmusujące” zbiera się często wcześniej niż winogrona przeznaczone do produkcji wina z kategorii „wino”. Chociaż zachowały one odpowiednio więcej świeżej kwasowości, terroir nadało im już jednak wiele owocowych aromatów, co oznacza, że osiągnęły doskonałą dojrzałość dla danego rodzaju wina. Winogrona przeznaczone do produkcji win z kategorii „wino z suszonych winogron” osiągnęły optymalną dojrzałość alkoholową i fenolową, a terroir zapewniło im optymalną równowagę między kwasowością, cukrami i aromatami. W wyniku suszenia winogron i koncentracji ich soku ta delikatna równowaga uzyskuje jeszcze większą szlachetność w końcowym jakościowym winie likierowym charakteryzującym się skoncentrowanymi cukrami, owocowymi aromatami i świeżą kwasowością.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Nazwa mniejszego obszaru

Ramy prawne:

Określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Do nazwy obszaru pochodzenia „Rivierenland” można dodać nazwy regionalne „Achterhoek” i „Betuwe” w celu określenia mniejszego regionu pochodzenia w obrębie tego obszaru. W takim przypadku co najmniej 85 % winogron musi pochodzić z wyznaczonego regionu.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2022-04/Productdossier-BOB-Rivierenland.pdf>
