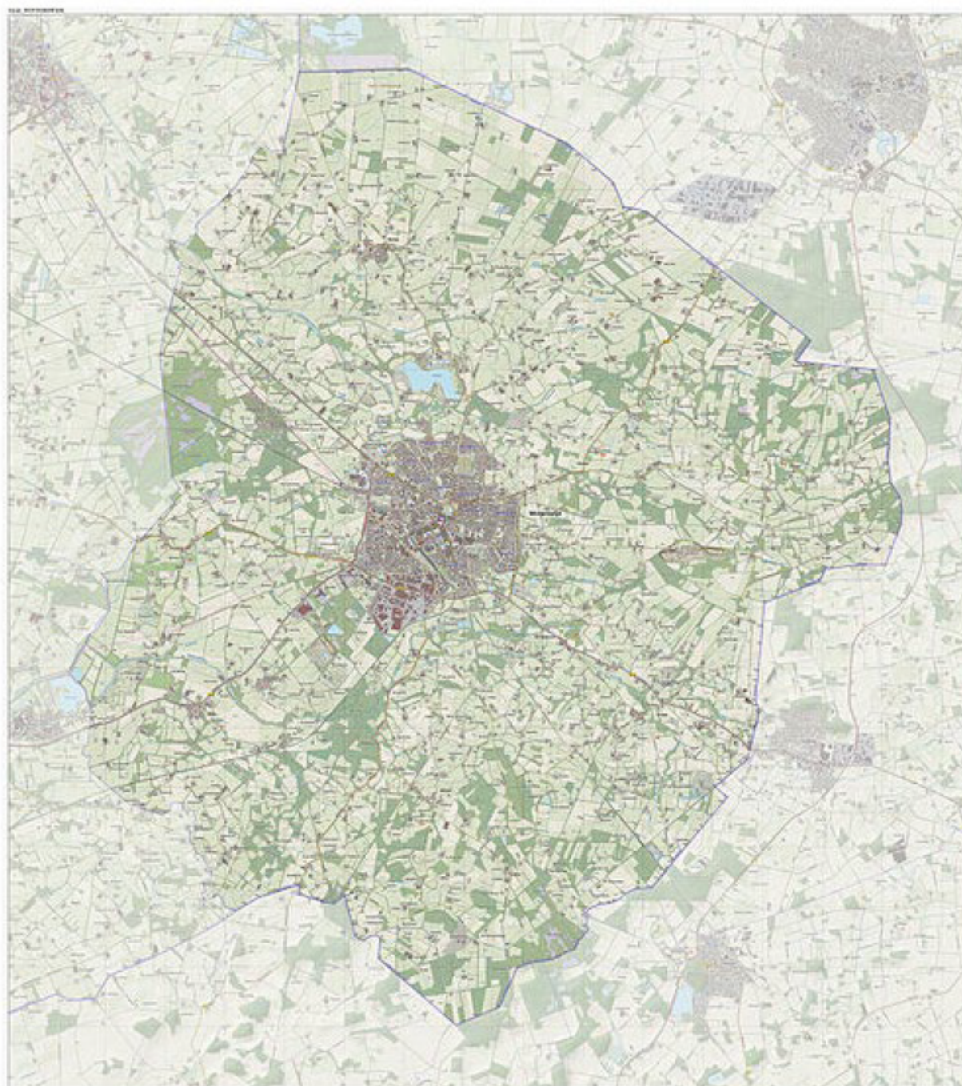




PRODUCTDOSSIER

BOB ACHTERHOEK - WINTERSWIJK



Topografisch kaartbeeld van de gemeente Winterswijk, september 2014.

Productdossier BOB Achterhoek - Winterswijk

1 Inleiding

1.1 Naam voor de beschermde oorsprongsbenaming:

Naam: Achterhoek - Winterswijk

Het beschermde oorsprongsgebied omvat de gemeenten Winterswijk

1.2 Historie wijnbouw in het oorsprongsgebied

De aanplant van de eerste druivenstokken gaat terug naar het begin van de jaren 2000. Na het jaar 2000 kwam er belangstelling voor de aanleg van wijngaarden, dit door de ontwikkeling van rassen die door een vroegere rijping meer geschikt zijn voor het klimaat in Nederlanden als alternatief voor andere teelten, die minder interessant werden. Deze ontwikkeling heeft zich vooral ook voorgedaan in de Achterhoek. De nu opgebouwde ervaring toont dat meerdere wijnbouwbedrijven nu in staat zijn kwaliteitswijn te produceren.

1.3 Aanvragende wijngaarden

In het beschermde oorsprongsgebied zijn de aanvragende wijngaarden:

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

Op dit moment zijn er geen andere wijngaarden in dit afgebakende gebied, die zich nu willen aansluiten bij deze aanvraag, echter dit kan later het geval zijn. Mochten er wijngaarden later willen deelnemen aan deze BOB (voldoen aan het productdossier en een type grond in overeenstemming met de gebruikte gronden met humus en leem) dan zal voor deze wijngaarden ook dezelfde procedure gelden om de kwaliteit van de wijnen van deze BOB te verzekeren.

Voor alle "Achterhoek - Winterswijk" wijnen geldt de procedure die bestaat uit het checken van de definities in het productdossier, inclusief de analyse en een organoleptische keuring. Indien de wijn hieraan niet voldoet kan de wijn niet geëtiketteerd worden als een Beschermde Oorsprongsbenaming Achterhoek - Winterswijk.

2 Productdossier

2.1 Afbakening en grenzen beschermd oorsprongsgebied Achterhoek - Winterswijk

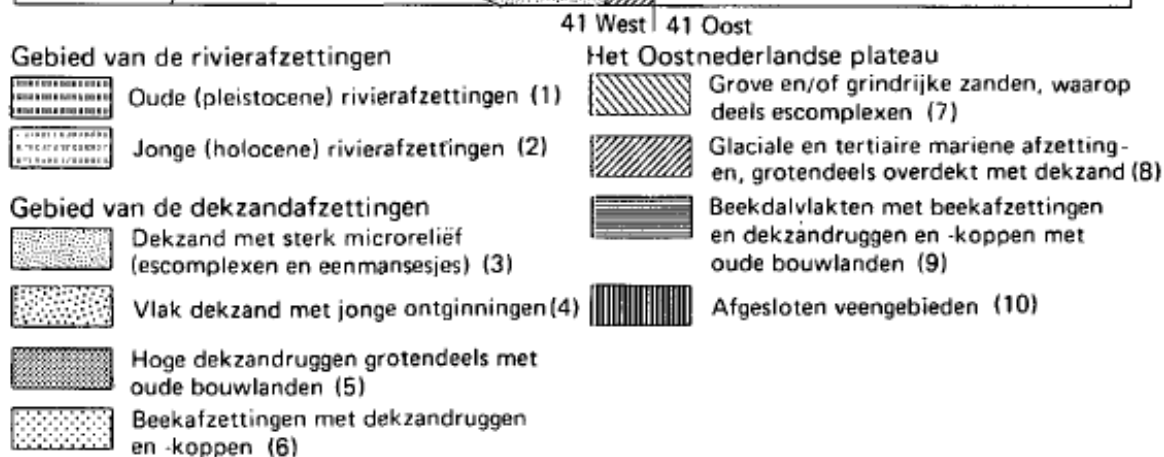
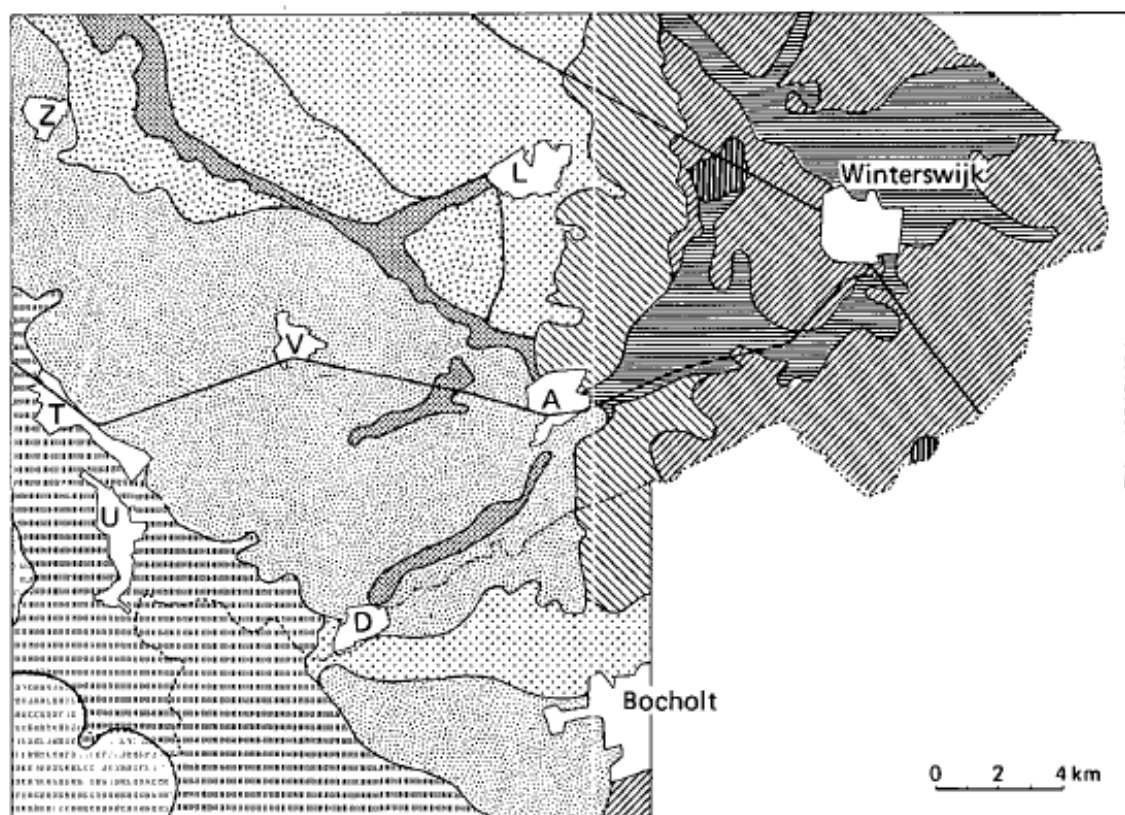
Het afgebakend geografisch gebied, de gehele gemeente Winterswijk, ligt in het oostelijk deel van de Achterhoek, dat doorloopt tot aan de Duitse grens.

Het afgebakende gebied valt grotendeels binnen het Oost Nederlands plateau met een andere bodemstructuur (met leem en kalk) dan de westelijk van Winterswijk gelegen gebieden in de Achterhoek (rivierklei en dekzandafzettingen).

De gemeente Winterswijk heeft een groot aantal buitengebieden, die worden gevormd door negen buurtschappen die allemaal tot de gemeente Winterswijk behoren. Met de klok mee zijn dit achtereenvolgens: Meddo (1.448 inw.), Huppel (414 inw.), Henxel (268 inw.), Ratum (354 inw.), Brinkheurne (272 inw.), Kotten (798 inw.), Woold (861 inw.), Miste (675 inw.) en Corle (281 inw.) Meddo kent als enige van de buurtschappen een dorpskern met diverse voorzieningen.

De omgeving van Winterswijk staat bekend om zijn coulisselandschap en de steengroeve met zijn fossiele resten. Het Juratijdperk Lias komt bij Winterswijk in enkele beekbeddingen aan de oppervlakte. De omgeving van Winterswijk werd daarom in 2005 door de Nederlandse overheid uitgeroepen tot het Nationaal Landschap Winterswijk, een gebied van totaal bijna 22.000 hectare groot.

Zie hieronder de kaart met de voornaamste bodenkaracteristieken in dit gebied.



Figuur 1A: Bodemkarakteristieken in het gebied van de Achterhoek



Topografisch kaartbeeld van de gemeente Winterswijk, september 2014.

Figuur 1B: Achterhoek - Winterswijk

2.2 NUTS Gebied

Het NUTS Gebied is NL225 met de naam Achterhoek

2.3.1 Bodemstructuur

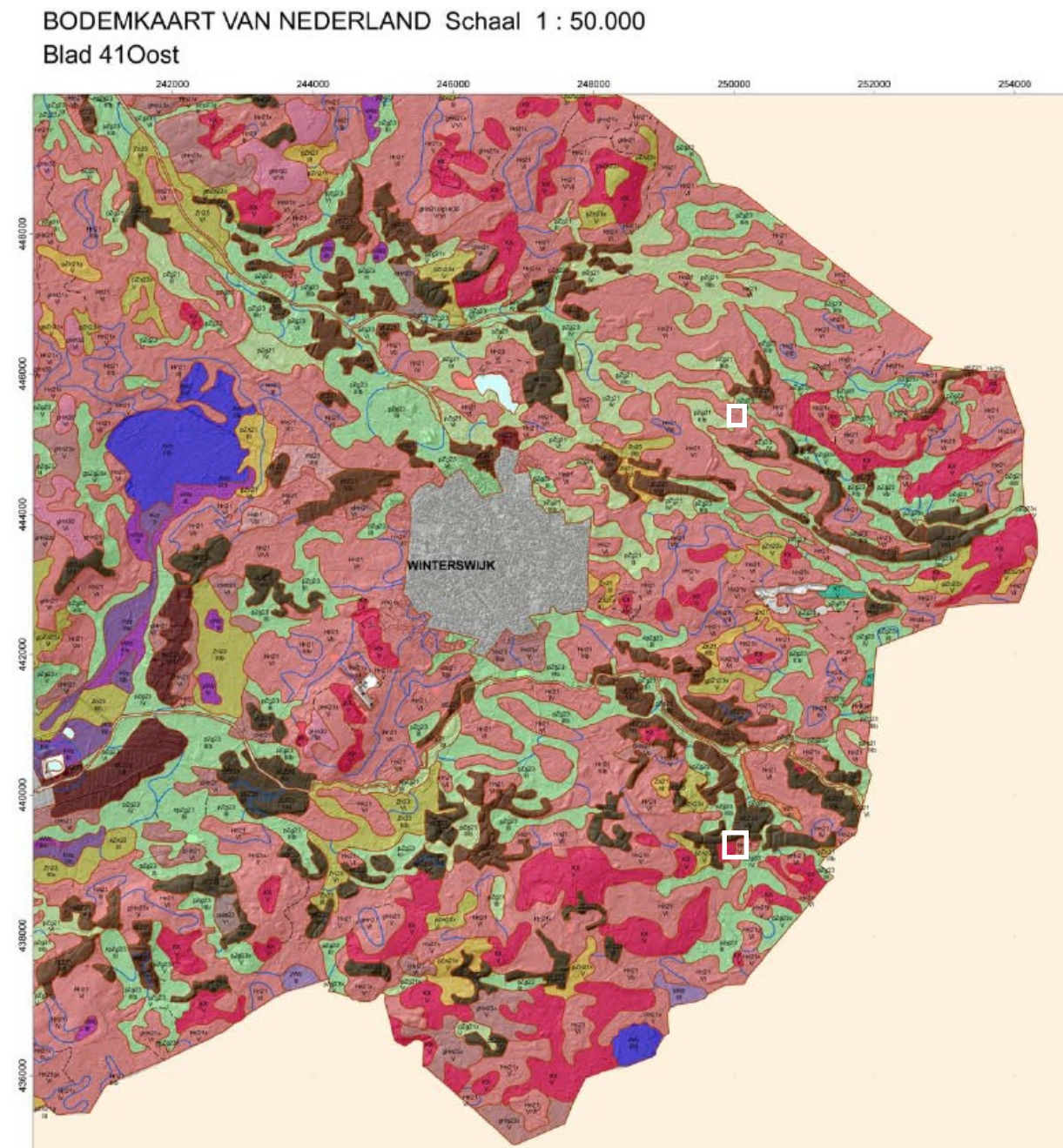
BODEMKAART VAN NEDERLAND Schaal 1 : 50.000

The map displays the Netherlands with a grid of 60 squares. The squares are labeled as follows:

- Row 1: 01W, 01O, 02W, 02O, 03W, 03O
- Row 2: 04W, 04O, 05W, 05O, 06W, 06O, 07W, 07O, 08W
- Row 3: 09W, 09O, 10W, 10O, 11W, 11O, 12W, 12O, 13W
- Row 4: 14W, 14O, 15W, 15O, 16W, 16O, 17W, 17O, 18W
- Row 5: 19W, 19O, 20W, 20O, 21W, 21O, 22W, 22O, 23W
- Row 6: 24O, 25W, 25O, 26W, 26O, 27W, 27O, 28W, 28O, 29W
- Row 7: 30W, 30O, 31W, 31O, 32W, 32O, 33W, 33O, 34W, 34O, 35W
- Row 8: 36O, 37W, 37O, 38W, 38O, 39W, 39O, 40W, 40O, 41W, 41O
- Row 9: 42W, 42O, 43W, 43O, 44W, 44O, 45W, 45O, 46W, 46O
- Row 10: 47O, 48W, 48O, 49W, 49O, 50W, 50O, 51W, 51O, 52W, 52O
- Row 11: 53O, 54W, 54O, 55W, 55O, 56O, 57W, 57O, 58W, 58O
- Row 12: 60W, 60O
- Row 13: 62W, 62O

6 van 28

Om een duidelijk beeld te krijgen over de bodemtextuur in het geografisch gebied is de bodemkaart van dit gebied in figuur 2B weergegeven.



Figuur 2B: Bodem van Achterhoek - Winterswijk, met aangegeven waar de Wijngaard Hesselink (vierkantje meest noord) en Wijngaard Reeborghesch (vierkantje meest zuid) zijn.

Verklaring van de kleuren op de bodemkaart

Legenda

Veengronden

hVz Koopveengronden op zand, beginnend ondieper dan 120 cm

Moerige gronden

vWp Moerige podzolgronden met een moerige bovengrond

zWz Moerige eerdgronden met een zanddek en een moerige tussenlaag op zand

vWz Moerige eerdgronden met een moerige bovengrond op zand

Moderpodzolgronden

Y21 Holtpodzolgronden; leemarm en zwak lemig fijn zand

Humuspodzolgronden

Hn21 Veldpodzolgronden; leemarm en zwak lemig fijn zand

Hn23 Veldpodzolgronden; lemig fijn zand

Hn30 Veldpodzolgronden; grof zand

chN21 Laarpodzolgronden; leemarm en zwak lemig fijn zand

chN23 Laarpodzolgronden; lemig fijn zand

Hd21 Haarpodzolgronden; leemarm en zwak lemig fijn zand

Leembrikgronden

Oude kleibrikgronden

Zand Brikgronden

Enkeergonden

bEZ21 Hoge bruine enkeerdgronden; leemarm en zwak lemig fijn zand

bEZ23 Hoge bruine enkeerdgronden; lemig fijn zand

zEZ21 Hoge zwarte enkeerdgronden; leemarm en zwak lemig fijn zand

zEZ23 Hoge zwarte enkeerdgronden; lemig fijn zand

Tuineerdgronden

Kalkloze zandgronden

pZg21 Beekeerdgronden; leemarm en zwak lemig fijn zand

pZg23 Beekeerdgronden; lemig fijn zand

pZn21 Gooreerdgronden; leemarm en zwak lemig fijn zand

pZn23 Gooreerdgronden; lemig fijn zand

Zn21 Vlakvaaggronden; leemarm en zwak lemig fijn zand

Zn23 Vlakvaaggronden; lemig fijn zand

Kalkhoudende zandgronden

Niet gerijpte zeekleigronden

Niet gerijpte rivierkleigronden

Zeekleigronden

Rivierkleigronden

Oude rivierkleigronden

Leemgronden

Zeer oude mariene afzettingen

Zeer oude fluviale afzettingen

Kalksteenverweringsgronden

Keileem en Potklei

KX Zeer ondiepe keileem, potklei, enz

Overige kleigronden

KT Overige kleigronden

Associaties van vele enkelvoudige eenheden

AVo Veen in ontginning

Algemene onderscheidingen

Bebouwing

Water

Opgehoogd of opgespoten

Zand-, leem- of grindgroeve

Figuur 2C: Legenda voor bodemkaart van Achterhoek - Winterswijk

Binnen het gebied van Achterhoek - Winterswijk zijn de gebieden met gronden, geclassificeerd als HN21, KX en eZE23 van toepassing voor de wijngaarden van deze Beschermde Oorsprongsbenaming. Ook zijn van toepassing de gronden van het type HN23, ZG23 en ZG21, waar men de humus en leem vindt die voor het telen van druiven belangrijk zijn. Gezamenlijk is dit het grootste gedeelte van het afgebakende gebied.

De bodem van het Oost Nederlands Plateau, strekt zich uit rondom Winterswijk (met leem en ook kalk) . De andere gebieden in de Achterhoek zijn gebieden met rivierklei of dekzandafzettingen.

Verder zijn de afzettingen in het Trias van belang, waarvan twee afzettingen dicht aan het oppervlak voorkomen, nl. bontzandsteen en muschelkalk.

De bontzandsteen is ontstaan in een ondiep marien milieu, een lagune. De veelal kleiige afzettingen liggen tussen de grenspalen 780 en 781 en in het Vossenveld.

Kenmerkend is de roodbruine kleur van het materiaal, waarin soms dunne zandsteenbanken met een kalkachtig bindmiddel voorkomen (Braun, 1968).

De muschelkalk werd ca. 200 miljoen jaar geleden afgezet in een ondiepe zee, waarin door traag stromende rivieren kalk en kleislib werden aangevoerd (Faber, 1966).

Het kalkgehalte bedraagt plaatselijk ca. 85% CaCO_3 , maar ook komen er kalkarme lagen in voor. Deze zgn. "Wellenkalk" bestaat uit dunne lagen mergelachtige kalksteen met gegolfde laagvlakken. Er worden lagen met uitgekristalliseerde dolomiet en calciet in rhomboëders en pyrietrijk materiaal met kubische kristallen in aangetroffen.

Per locatie is de bodem als volgt:

Bodem locatie van Wijngaard Hesselink



Figuur 2D: Wijngaard Hesselink locatie / bodem (zie witte vierkant)

Wijngaard Hesselink kent als type bodem: een bodem met classificatie HN21 met deze kleur op de kaart:

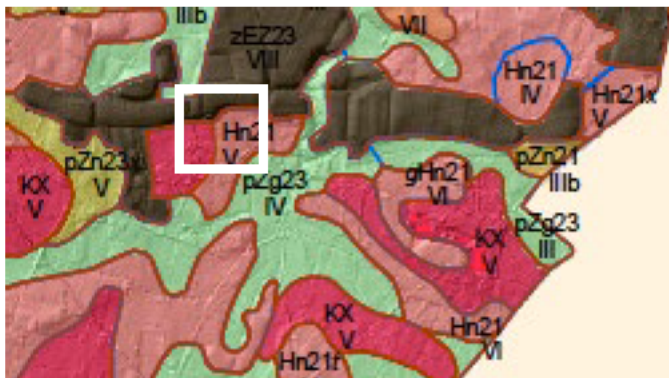
Hn21 Veldpodzolgronden; leemarm en zwak lemig fijn zand

Het TNO (Nederlands Instituut) voor Toegepast Natuurwetenschappelijk Onderzoek) heeft de bodem verder onderzocht, met als resultaat: Bovengrond: 0-30 cm zwart/grijs zand met veel humus en goed waterdoorlatend, inclusief lemig zand
Daaronder: 30-120 cm geel/grijs zand met ijzeroer, goed waterdoorlatend, inclusief lemig zand

Ondergrond: vanaf 120 cm klei en kalksteen met ijzeroer, kalkdeeltjes, pyriet en steen met sporen van wortels die er groeien

Humus en leem zijn aanwezig, beiden belangrijk voor de druiventeelt. Daarnaast, gezien ook de kalksteengroeven in het gebied, is er kalk in de ondergrond, hetgeen ook een voordeel is voor druiventeelt.

Bodem locatie Wijngaard Reeborghesch



Figuur 2E: Wijngaard Reeborghesch locatie / bodem

Wijngaard Reeborghesch kent 3 typen bodem:

- Met bodem classificatie ZE23, dit is 0.8 Ha en is ook de beste en meest uniforme grond.

 ZE23 Hoge zwarte enkeerdgronden; lemig fijn zand

- Met bodem classificatie HN21, een klein deel nog opgehoogd met zelfde materiaal. Dit is 0.5 Ha samen.

 HN21 Veldpodzolgronden; leemarm en zwak lemig fijn zand

- Met bodem classificatie KX, dit stuk is opgehoogd met het leemrijke mengsel van dezelfde massa en afgedekt met esgrond, zodat een gemiddelde en goed doorlaatbare diepte van meer dan 2 meter goed profiel is ontstaan. Dit is 0.7 ha. De grondkwaliteit is vergelijkbaar met ZE23

 KX Zeer ondiepe keileem, potklei, enz

De grond bevat humus en is niet droogte gevoelig.

De precieze locatie van het land is 439 N, 250.5 Z

Korte beschrijvingen van deze bodemtypes en profielen. De gerelateerde profielen tonen de geschiktheid voor wijnbouw door de volgende eigenschappen:

- Een goede humus laag
- De bodem bevat leem, die een goede invloed heeft op de volheid van de wijnen en de grond beschermt tegen uitdrogen.
- Door de leem (lutum) laag zullen de planten niet snel verdrogen
- Door de zanderige bovengrond is er sprake van een goede waterhuishouding
- Het grondwater neemt de mineralen (zoals kalk dat hier voorkomt in de ondergrond) op uit de ondergrond, hetgeen een goede voeding is voor de planten

Beschrijving van de bodems die bij deze wijngaarden voorkomen en een belangrijk deel van dit afgebakende gebied betreffen

Veldpodzolgronden (zoals HN21)

Deze gronden hebben een humushoudende bovengrond die dunner is dan 30 cm. Ze worden hoofdzakelijk aangetroffen in het jonge ontginningsgebied.

De veldpodzolgronden zijn op de Duitse bodemkaart in verschillende eenheden ingedeeld, afhankelijk van de grond waterdiepte en van het al dan niet voorkomen van "storende lagen" (o.a. keileem en andere oude klei) in de ondergrond.

De droge veldpodzolgronden behoren tot de Gley-Podsole (gP), de nattere zijn Podsol-Gleye (pG). De gronden met keileem of andere oude klei behoren afhankelijk van de begindiepte van de keileem tot de Podsol-Pseudogley (pS) bij ondiepe ligging of tot de Pseudogley-Podsol bij een diepere ligging van de storende laag.

Het profiel toont dat de bodem humusrijk is en 7 tot 20 % leem bevat, beiden gunstig voor wijnbouw.

Een voorbeeld van het profiel van veldpodzolgrond HN21 VI

Profielgegevens nr. 10, kaarteenheid HN21-VI Deze beschrijving geldt ook voor Gt V*				Analyse, zie aanhangsel 2, nr. 10	
Hor.	cm-mv.	% humus	% leem	M50	Omschrijving
Alp	0- 28	5,7	15 (8-17)	170 (130-180)	zeer donker grijs zeer humeus zwak lemig fijn zand
B2I	28- 39	5,5	19 (7-20)	165 (130-180)	donkerbruin zeer humeus sterk lemig fijn zand
B22g	39- 47	4,8	17 (7-20)	165 (130-180)	bruin matig humeus zwak lemig fijn zand met enkele oranje bruine roestvlekken en enkele fibers
C11g	47- 93	1,4	17 (7-20)	155 (140-170)	rossig zwak lemig fijn zand met veel bruinrode roesttongen; matig verkit
C12g	93-120	0,2	14 (6-18)	155 (140-170)	licht geelbruin zwak lemig fijn zand met veel grote geel- bruine roesttongen.

GHG 55 cm, GLG 200 cm-mv. bij Gt VI.
Bewortelbaar tot 50 cm.

Dikke Eerdgronden (zoals ZEZ23)

De enkeerdgronden worden onderverdeeld naar de diepte waarop het grondwater voorkomt. In dit gebied komen alleen hoge enkeerdgronden voor. Ze worden naar de kleur van de humushoudende bovengrond nader onderverdeeld.

Indien aan bepaalde kleureisen wordt voldaan, worden ze bruin genoemd; de overige zijn zwart. Het gaat hier om HOGE ZWARTE ENKEERDGRONDEN (zEZ23).

Dit zijn enkeerdgronden waarvan in dit gebied de humushoudende bovengrond over de volle diepte zwart of donkergrijs is, of waarvan ten minste de bovenste 25 à 30 cm zwart en het onderste deel, eventueel een tussenliggende laag, bruin is.

Het profiel toont dat de bodem humusrijk is en tot 25% leem bevat, beiden gunstig voor wijnbouw.

Een voorbeeld van het profiel van Hoge Zwarte Enkeerdgronden zEZ23

Profielschets nr. 27, kaarteenheid zEZ23-VII

Analyse, zie aanhangsel 2, nr. 27

Hor.	cm-mv.	% humus	% lutum	% leem	M50	Omschrijving
Aanp	0- 28	6,1		15 (15-25)	160 (140-180)	zwart zeer humeus zwak lemig fijn zand
Aan2	28- 48	5,5		15 (15-25)	175 (140-180)	zeer donker grijs zeer humeus zwak lemig fijn zand
Aan3	48- 70	4,8		18 (15-25)	165 (140-180)	zeer donker grijsbruin matig humeus sterk lemig fijn zand
ACg	70-100	1,8		15 (10-20)	165 (140-200)	bruin matig humusarm zwak lemig fijn zand met vrij veel roestspikkels
C11gb	100-130	0,7		11 (10-20)	165 (140-200)	geel zwak lemig fijn zand met veel roest- vlekken en mangaan- concreties
C12gb	130-145	< 0,5		27 (18-30)	170 (150-200)	lichtgrijs sterk lemig fijn zand met veel roest- vlekken; keizand
Dg	145-170	< 0,5	13 (10-35)		180 (150-200)	lichtgrijze lichte zavel met veel roestvlekken; keileem.

GHC 120 cm, C12 > 250 cm mv.

Ondiepe Keileem, Potklei enz. (zoals KX)

De meeste gronden hebben een duidelijk donkere bovengrond van 10 à 30 cm dikte, die ontwikkeld is in sterk lemig, matig fijn dekzand of in licht zavelig keizand (fluvioglaciaal) met grind en stenen. Soms ligt onder de bovengrond nog een dun laagje (dek)zand, voordat de oude klei begint. Plaatselijk komt in het zand, maar soms ook bovenin de oude klei, een zwakke podzolering voor. Waar deze ontbreekt is het zand meestal roestig.

De oude klei is bovenin vrijwel altijd sterk roestig en bestaat uit matig fijnzandige, zware zavel of lichte klei (keileem) met veel zandinsluitsels en grind en stenen van verschillende grootte. Dikwijls rust de keileem binnen 120 cm diepte op tertiaire klei uit het Mioceen of het Oligoceen. De miocene klei is veelal grijs tot donkergrijs en bevat veel glimmers (glauconiet) en oranjebruine roest. Het lutumgehalte varieert van ca. 10-60%.

Het profiel toont dat de bodem humusrijk is in de bovenlaag en daarnaast tot 35% leem, allen gunstig voor de wijnbouw, terwijl ook de hoeveelheid lutum (klei) meehelpt.

Een voorbeeld van het profiel van Ondiepe Keileem, Potklei enz. KX

Profielschets nr. 68, kaarteenhed KX-V

Analyse, zie aanhangsel 2, nr. 68

Hor.	cm-mv.	% humus	% lutum	% leem	M50	Omschrijving
A0	+ 7- 0	40				strooisellaag
A1	0- 20	5,9	11 (5-20)	24 (20-35)	165 (150-220)	zeer donker grijs zeer humeus sterk lemig fijn zand
D1g	20- 36	0,8	35 (10-35)			licht grijsbruine kalk- loze lichte klei met veel roestvlekken (keileem); grote scherp-blokkige elementen
D2g	36- 56	1,2	55 (30-70)			grijze kalkloze zeer zware klei met matig veel roestvlekken (Juraklei); plastische massieve structuur
D3g	56-120	2,0	61 (30-70)			donkergrijze kalk- rijke zeer zware klei met veel roestvlekken en kleine mangaan- spikkels (Juraklei); plastische massieve structuur.

Ook bij de Beekeerdgronden ZG21/ZG23 vindt men de humus en leem

Hieronder twee foto's van de Wijngaard Hesselink met daarop:

- Grondmonsters uit de wijngaard, die het leemgehalte aantonen en vooral ook de aanwezigheid van kalk
- Een doorsnede van de bodem gemaakt bij het uitgraven van een watergang in de wijngaard.





Het gebied van deze beschermde oorsprongsbenaming wordt gekenmerkt door deze type gronden.

2.3.2 Klimaat en omgeving:

Het afgebakend gebied ligt niet ver van het weerstation Hupsel van het KNMI, Koninklijk Nederlands Meteorologisch Instituut, waarvan de klimaat gemiddelden (2010 – 2015) voor de wijnbouw groeiperiode van mei tot september zijn:

- Gemiddelde temperatuur: 15,58 graad Celsius
- Gemiddelde minimum temperatuur : 9,93 graad Celsius
- Gemiddelde maximum temperatuur: 20,83 graad Celsius
- Gemiddelde relatieve vochtigheid: 78,36 %
- Gemiddelde neerslaghoeveelheid: 78,54 mm per maand
- Gemiddelde uren zonschijn : 192,93 uur per maand

De iets lagere nachttemperaturen dan gemiddeld in Nederland helpen om frisse, fruitige wijnen te maken, terwijl de iets hogere maximum temperaturen en meer zonne-uren voor een rijpere druif zorgen.

2.4 Teelt en Vinificatie

2.4.1 Teelt

De teelt wordt gekenmerkt door de volgende handelingen, specifiek gekozen om tot een kwaliteitswijn te komen:

- Rassenkeuze: Gekozen is voor rassen die in deze omgeving goed kunnen rijpen en voor de nodige aroma's kunnen zorgen. Ook wordt nagestreefd om door de keuze van de rassen tot een duurzame teelt te komen (resistentie).
- Plantdichtheid: De rijen zijn tussen 2.00 m en 2.20 m van elkaar (zorgt voor genoeg zonlicht), terwijl de planten 1 tot 1.25 meter uit elkaar staan. Op deze manier krijgt men rond 2.2 vierkante meter per plant, om op die manier per plant genoeg voedingsstoffen te krijgen (voor de rijping en voor de aroma's).
- De stroken tussen de plantrijen worden zwart gehouden om de warmte die 's nachts wordt uitgestraald op te vangen ten behoeve van een vroegere rijping. Dit helpt ook bij nachtvorstbestrijding. Alternatief is om de stroken kort groen te houden.
- Toppen bij groeizaam weer om te zorgen dat de voeding naar de trossen gaat
- De teelt wordt gelimiteerd (maximale opbrengst zoals aangegeven in de beschrijving van de wijnen), waar nodig worden de trossen gedund.
- Leiden van de planten: Gekozen is voor de Guyot methode (jaarlijks aanbinden aan de heftdraad), met een rechtop groeiende loofwand tot ongeveer 2,20 m (opvangen van zonlicht voor de fotosynthese) en na ontbladering een open druivenzone (sneller droog, zonlicht).
- Een van de belangrijkste teeltbeslissingen 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.

2.4.2. Vinificatie

Vooraf de volgende gebruikte procedés dragen bij aan het karakter van de gemaakte wijnen: De wijnen worden gevinifieerd (restsuiker, zuur, minimum alcohol, houtlagering) gebaseerd op specificaties gemaakt op basis van de oogstkwaliteit. Een panel van ervaren proevers komt ieder jaar per cuvée tot de juiste samenstelling en of houtlagering gewenst is. Een koele vergisting van de witte en rosé wijnen, dit om tot de frisse, fruitige wijnen te komen. Het gebruik van houten vaten voor de rijping van rode wijnen, om tot een volle smaak met zachte tannine te komen, terwijl voor witte wijnen een gedeeltelijke houtrijping wordt gebruikt om te komen tot een vollere wijn.

2.5 Druivenrassen

De druivenrassen die voor de BOB Achterhoek - Winterswijk worden gebruikt zijn geclassificeerd als Vitis Vinifera in de VIVC database met formele classificatie informatie. De druivenrassen worden ook genoemd in de huidige OIV lijst en zijn in onderstaande tabel weergegeven.

Druivenrassen:

Wit	Rood
Johanniter B	Regent N
Solaris B	Pinotin N
Souvignier Gris Rs	Cabernet Cortis N
Merzling B	Cabertin N
Chardonnay B	Acolon N
	Monarch N
	Cabaret Noir N

Van rode druiven wordt rode en rosé wijn gemaakt.

2.6 Beschrijving van de Wijnen

2.6.1 Wijncategorieën

De volgende wijncategorieën worden gemaakt:

1. Wijn
3. Likeurwijn
5. Mousseerende kwaliteitswijn
9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd
15. Wijn uit ingedroogde druiven
16. Wijn uit overrijpe druiven

2.6.2 De Wijnen / Producten

In de volgende overzichten zijn vermeld:

- Per wijncategorie per wijn type een beschrijving van de wijn:
 - de gebruikte rassen voor de wijn
 - de organoleptische kenmerken van de wijn
 - de analytische kenmerken van de wijn
- Per wijncategorie per wijn type de gebruikte essentiële oenologische procedés
- Per ras de maximale opbrengst per hectare

Beschrijving van de wijnen

Wijncategorie 1: WIJN => Type: Rode wijn

Organoleptische kenmerken per ras:

Druivenrassen: Regent N, Pinotin N, Acolon N, Cabertin N, Cabernet Cortis N, Monarch N, Cabaret Noir N

Van deze druiven worden naast fruitige droge wijnen, ook wijnen gemaakt die met behulp van eiken barriques zijn gelagerd, van wijnen met een tannine structuur tot meer soepele rode wijnen met vanille tonen.

Organoleptische kenmerken:

Druivenras: Regent N

Kleur: intensieve rode kleur

Geur: kersen / aalbessen

Smaak: volle wijn (body) met een duidelijke tannine structuur. Door de gematigde zuren een milde fluweel rode wijn, met aroma's van bosvruchten en zwarte bessen.

Deze fruitige wijn wordt ook in barriques op eikenhout gelagerd met vanille tonen.

Deze wijn wordt ook gevinifieerd tot een zoete wijn met de Regent N kenmerken.

Druiven Ras: Pinotin N

Kleur: robijn rood

Geur: zwarte kersen / framboos

Smaak: een toegankelijke milde wijn

Druivenras: Acolon N

Kleur: intensief rood (diep donker violet)

Geur: kersen / bramen

Smaak: fijne fruit aroma's van kersen, bramen en zwarte bessen met een volle en harmonieuze smaak en kan goed verder gelagerd worden in barriques (vanille tonen)

Druivenras: Cabertin N

Kleur: donker robijn rood

Geur: bosvruchten, bramen en zwarte bessen

Smaak: rijpe tannine structuur die zich daardoor zeer goed leent voor lagering in barriques (vanille tonen)

Druivenras: Cabernet Cortis N

Kleur: violet donker rood

Geur: duidelijke cassis geur

Smaak: cassis met duidelijke aroma's en kruidig krachtig, met duidelijke tannines die de wijn zeer geschikt maken om te lagere in barriques (vanille tonen) en ook om wijnen van andere soorten in een cuvée te completeren

Druivenras: Monarch N

Kleur: diep rood

Geur: zwarte kersen / framboos

Smaak: fijne fruitaroma's voor een soepele wijn, de tannines zijn niet scherp

Druivenras : Cabaret Noir N:

Kleur: dieprood

Geur: rijp zwart fruit

Smaak: fruitig, gematigde tannines.

Bij cuvées, die ieder jaar afhankelijk van de oogst opnieuw samengesteld worden is het een wisselende combinatie van de organoleptische kenmerken van de rassen waaruit de cuvée is samengesteld.

Analytische kenmerken voor rode fruitige, droge wijn

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

Suikergehalte tussen 0,5 en 6 gram per liter

Algemene analytische kenmerken (diagram)

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,5%

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

Analytische kenmerken voor rode zoete wijn

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

Suikergehalte tussen 15 en 30 gram per liter

Algemene analytische kenmerken (diagram)

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,5%

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

Analytische kenmerken voor rode barrique wijn

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

Suikergehalte tussen 0,5 en 6 gram per liter

Algemene analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 11,5 %

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

Wijncategorie 1: WIJN => Type: Witte wijn

Druivenrassen: Johanniter B, Sauvignier Gris Rs, Solaris B , Merzling B, Chardonnay B
of een cuvée van deze rassen

Organoleptische kenmerken:

Druivenras: Johanniter B

Kleur: goud geel

Geur: citrus en rijpe appels

Smaak: Fruitig en krachtig met een smaak die Riesling trekken heeft. Door het milde zuur is de wijn fris.

Druiven Ras: Sauvignier Gris Rs

Kleur: geel

Geur: rijpe gele vruchten

Smaak: volle wijn, licht fruitig en fris met iets zoet in de smaak

Druivenras: Solaris B

Kleur: goud geel

Geur: een bouquet van inlandse vruchten en tropisch fruit, zoals mango of rijpe ananas

Smaak: Frisheid van het zuur

De wijn van dit ras wordt ook gebruikt om met barriques de wijn te lagere, hetgeen de wijn de vanille (hout) tonen geeft en in de smaak de wijn filmend maakt.

Druivenras: Merzling B

Kleur: zacht geel

Geur: citrus / exotische vruchten

Smaak: fruitig en vol, met kruidige aroma's, een combinatie van zoet en fruitzuur

Druivenras: Chardonnay B

Kleur: strogeel tot goudgeel

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

Smaak: volle wijnen

Deze wijnen kunnen ook gelagere worden in barriques om tot vollere, krachtigere witte wijnen te komen.

Daarnaast kunnen ze ook gebruikt worden om zoetere wijnen te maken.

Bij cuvées, die ieder jaar afhankelijk van de oogst opnieuw samengesteld worden is het een wisselende combinatie van de organoleptische kenmerken van de rassen waaruit de cuvée is samengesteld.

Analytische kenmerken: droge, fruitige , witte wijn

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

Suikergehalte tussen 1 en 8 gram per liter

Algemene analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,5 %
Totaal minimum zuurtegraad: 77,14 milli-equivalent / l

Analytische kenmerken: droge, volle witte wijn (barrique)

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

Suikergehalte tussen 15 en 30 gram per liter

Algemene analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,5 %
Totaal minimum zuurtegraad: 77,14 milli-equivalent / l

Analytische kenmerken: zoete, fruitige witte wijn

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

Suikergehalte tussen 15 en 30 gram per liter

Algemene analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,5 %
Totaal minimum zuurtegraad: 77,14 milli-equivalent / l

Wijncategorie 1: WIJN => Type: Rosé Wijn volfruitig

Druivenrassen:

Regent N, Pinotin N, Acolon N, Cabertin N, Cabernet Cortis N, Monarch N, Cabaret Noir N of een cuvée daarvan, mogelijk ook met Johanniter B, Solaris B, Chardonnay B

Organoleptische kenmerken:

Kleur: zalmroze,
Geur: licht iets zoet, rood fruit,
Smaak: fruitig iets zoet karakter met een toch volle smaak
Daarnaast kenmerken van gebruikte rassen zoals hier boven omschreven

Analytische kenmerken: volfruitige rosé wijn

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

Suikergehalte tussen 3 en 10 gram per liter

Algemene analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,0 %
Totaal minimum zuurtegraad: 63,84 milli-equivalent / l

Wijn categorie 3: Likeurwijn => Type: Rood

Druivenrassen: Regent N, Pinotin N, Acolon N, Cabertin N, Cabaret Noir N of een cuvée daarvan

Organoleptische kenmerken:

Kleur: rood,
Geur: zoet, zwarte bessen, licht kruidig
Smaak: Kruidige smaak en een evenwichtige balans tussen zoet en fruitig zuur
Daarnaast verdere kenmerken van gebruikte rassen zoals hier boven omschreven

Analytische kenmerken: likeurwijn

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

Suikergehalte tussen 50 en 100 gram per liter

Algemene analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 18 %
Totaal minimum zuurtegraad: 63,84 milli-equivalent / l

Wijncategorie 5: Mousserende kwaliteitswijn => type wit

Druivenrassen: Johanniter B of Sauvignier Gris Rs of Solaris B, Chardonnay B , Blanc de Noir van Pinotin N, of een cuvée van deze rassen

Organoleptische kenmerken:

Kleur: wit,
Geur: appel, citrus,
Smaak: fruitig, fris met kleine belletjes, met een vrij volle structuur
Daarnaast verdere kenmerken van gebruikte rassen zoals hier boven omschreven

Analytische kenmerken: witte, volfruitige mousserende kwaliteitswijn

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

Suikergehalte tussen 5 en 16 gram per liter

Algemene analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,5 %
Totaal minimum zuurtegraad: 79,8 milli-equivalent / l

Wijncategorie 9: Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd: => Type: Rosé

Druivenrassen: Regent N, Pinotin N, Acolon N, Cabertin N, Cabernet Cortis N, Monarch N, Cabaret Noir N, of een cuvée daarvan, mogelijk ook met Johanniter B , Solaris B, Chardonnay B

Organoleptische kenmerken:

Kleur: zalmroze,
Geur: licht, rood fruit,
Smaak: fruitig karakter met tinteling
Daarnaast verdere kenmerken van gebruikte rassen zoals hier boven omschreven

Analytische kenmerken: rosé parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd
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

Suikergehalte tussen 5 en 16 gram per liter

Algemene analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,0 %
Totaal minimum zuurtegraad: 63,84 milli-equivalent / l

Wijncategorie 15: Witte wijn uit ingedroogde druiven => Type: Wit

Druivenras: Solaris B, Chardonnay B

Organoleptische kenmerken:

Kleur: goudgeel
Geur: rijp tropisch fruit, honing
Smaak: volle structuur, filmend, zoet met frisse volle tonen
Daarnaast verdere kenmerken van het Solaris B, Chardonnay B ras zoals hier boven omschreven

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

Suikergehalte tussen 120 en 240 gram per liter

Algemene analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 9,0%

Totaal minimum zuurtegraad: 66,5 milli-equivalent / l

Wijncategorie 16: Wijn van overrijpe druiven => type Wit

Druivenras: Solaris B, Chardonnay B

Organoleptische kenmerken:

Kleur: goudgeel

Geur: rijp tropisch fruit, honing

Smaak: volle structuur, filmend, zoet met frisse volle tonen

Daarnaast verdere kenmerken van het Solaris B, Chardonnay B ras zoals hier boven omschreven

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

Suikergehalte tussen 50 en 120 gram per liter

Algemene analytische kenmerken (diagram)

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 12 %

Totaal minimum zuurtegraad: 73,15 milli-equivalent / l

De wijnen, ook de grondwijn voor mousserende/parelwijn kunnen worden gevinifieerd in het gebied van de beschermde oorsprongsbenaming en eveneens in het nabijgelegen Overijssel en de rest van Gelderland.

Wijnbereidingsprocedés

Essentiële oenologische procedés

Wijncategorie 1: Rode wijn, droog, fruitig vol of zoet

Minimaal 4 dagen pulpgisting

Wijncategorie 1: Rode wijn, droog, krachtig, barrique

Minimaal 4 dagen pulpgisting

Houtrijping minimaal 8 maanden

Wijncategorie 1: Witte wijn, droog, fruitig en zoet

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

Wijncategorie 1: Witte wijn, droog, vol (barrique)

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

Houtrijping van minimaal 3 maanden voor minimaal 50% van het volume

Wijncategorie 1: Rosé wijn, volfruitig

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

Wijncategorie 3: Likeurwijn

Minimaal 4 dagen pulpgisting

Minimaal 1 jaar houtrijping

Toevoeging wijnalcohol

Wijncategorie 5: Mousserende kwaliteitswijn, wit, volfruitig

Het maken van blanc de noir van rode druiven.

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

Tweede gisting in de fles met de traditionele methode

Wijncategorie 9: Rosé Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

Toevoeging van koolzuurgas tijdens het bottelen (Max 2,5 bar)

Wijncategorie 15: Witte wijn uit ingedroogde druiven

Een late oogst met handmatige pluk

Natuurlijk drogen, met nadrogen op stro, minimaal 2 weken,

Verwerking tot wijn via koude vergisting , < 18c

Wijncategorie 16: Witte wijn van overrijpe druiven

Een late oogst met minimaal 120 oechsle

Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuur verhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

Maximumopbrengsten

Rood Regent N - maximaal 50 hectoliter per hectare

Rood Pinotin N - maximaal 50 hectoliter per hectare

Rood Monarch N- maximaal 50 hectoliter per hectare

Rood Acolon N- maximaal 50 hectoliter per hectare

Rood Cabertin N - maximaal 50 hectoliter per hectare

Rood Cabernet Cortis N - maximaal 50 hectoliter per hectare

Rood Cabaret Noir N – maximaal 50 hectoliter per hectare

Wit Sauvignier Gris Rs - maximaal 60 hectoliter per hectare, wanneer druiven worden ingedroogd is het maximaal 20 hectoliter per hectare, en bij overrijpe druiven 40 hectoliter per hectare

Wit Johanniter B - maximaal 60 hectoliter per hectare.

Wit Solaris B - - maximaal 50 hectoliter per hectare, wanneer druiven worden ingedroogd is het maximaal 20 hectoliter per hectare, en bij overrijpe druiven 40 hectoliter per hectare
Wit Merzling B - maximaal 60 hectoliter per hectare
Wit Chardonnay B – maximaal 60 hectoliter per hectare, wanneer druiven worden ingedroogd is het maximaal 20 hectoliter per hectare en bij overrijpe druiven 40 hectoliter per hectare

2.5 Verband tussen terroir, omgeving en de organoleptische kenmerken

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

De combinatie van de grondlagen zorgt voor een goede waterhuishouding. De ondergrond verzorgt via het grondwater de voeding met kalk en mineralen, terwijl men in de bovengrond via het leem en de humus de voorwaarden vervullen voor een goede druiventeelt.

Een bodem met humus en leem is uitermate geschikt voor wijnbouw en kan goed vocht en voedingsstoffen vasthouden, waardoor de druiven aroma's zich volledig kunnen ontwikkelen voor een volle en krachtige wijn, ook in drogere perioden.

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

Verder zijn er de door de mens ingebrachte aspecten zoals rassenkeuze, groeimethode (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 kwaliteitswijnen te produceren. Herkenbare cépage en cuvée wijnen (vol en fruitig, met frisse witte (geur van rijp fruit / citrus) / rosé wijnen en rode wijnen met zachte tannine).

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

Naast de categorie "wijn" worden ook andere categorieën wijnbouwproducten gemaakt: likeurwijn, mousserende kwaliteitswijn, parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, wijn uit ingedroogde druiven en wijn uit overrijpe druiven

Likeurwijn bestaat uit een 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 uitbouw van de alcohol om tot een likeur te komen, door middel van de toevoeging van wijnalcohol. De wijn heeft een effectief alcoholgehalte van minimaal 18%.

Voor mousserende kwaliteitswijn heeft de grondwijn dezelfde organoleptische kenmerken als de categorie "wijn" (dezelfde frisheid en fruitige smaak die voortkomt uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen). Daarboven op komen de kenmerken die voortkomen uit de omzetting van de grondwijn in mousserende wijn, waarbij gebruik wordt gemaakt van flesvergisting (traditionele methode) die de elegante mousse geeft. De wijn heeft minimaal 3,5

bar overdruk. Voor deze wijn heeft de gebruikte cuvée minstens een totaal alcohol volume gehalte percentage van 10,5%.

Voor parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd heeft de grondwijn eveneens dezelfde organoleptische kenmerken als de categorie “wijn” (dezelfde frisheid en fruitige smaak die voortkomt uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen). Daarboven komen de kenmerken die voortkomen uit het toevoegen van CO₂ om de parels te krijgen. De wijn heeft minimaal 10% effectief alcohol en heeft maximaal 2,5 bar overdruk.

Wijn uit ingedroogde druiven kent een concentratie van suikers en aroma's door de essentiële stap dat men de druiven langer laat rijpen en daarna de druiven minimaal 2 weken laat indrogen. Door de koude vergisting ontstaat zo een wijn met een effectief alcoholgehalte van minstens 9,4%.

De concentratie van aroma's in deze fruitige wijn komt voort uit de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen.

Wijn uit overrijpe druiven kent een suikergehalte van minimaal 110 oechsle, door de essentiële stap om de druiven langer te laten rijpen. Hierdoor ontstaat, bij koude vergisting, zonder verrijking, een door de combinatie van bodem, klimaat en menselijk handelen, fruitige wijn met een effectief alcoholgehalte van minstens 12% .

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

3. Controle

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:

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

1. de *analytische kenmerken* (paragraaf 2.4.2.1).
Elke wijngaard is verplicht om voor elke wijn een zelf genomen monster te laten analyseren bij een EU gecertificeerd lab (in of buiten Nederland).
2. de *organoleptische keuring*
Alle wijnen moeten organoleptisch gekeurd worden en moeten dan voldoen aan de gestelde minimum eisen om als Beschermd Oorsprongsbenaming wijn te worden eëtiketteerd.
De dossierhouder van de BOB gebruikt voor de organoleptische keuring de methode die voor Nederlandse wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) van toepassing is (zie website RVO), bepaalt het voor een BOB wijn minimale resultaat en meldt dit aan de NVWA (eus@nvwa.nl).
3. de *andere voorwaarden* in het dossier, zoals oenologische procedés, maximale opbrengst, etc.

NVWA Verificatie

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

1. De BOB wijngaard(en) houdt/houden een dossier bij met daarin de resultaten van analytische en organoleptische keuringen van de (kandidaat) beschermde oorsprongsbenaming-wijnen met daarbij ook de kenmerken van de betreffende wijnen (druivenrassen, wijngaard etc.). De NVWA kan het dossier gebruiken bij de verificatie van de wijnen.
2. De controle voor de beschermde oorsprongsbenaming Achterhoek Winterswijk 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

Januari 2022