

Schouwen-Duiveland



Productdossier
Beschermd Oorsprongsbenaming
Schouwen-Duiveland

December 2021

1 Oorsprongsgebied

1.1 Naam van het beschermde oorsprongsgebied

Naam: Schouwen-Duiveland

Rationaal en korte omschrijving: Schouwen-Duiveland is een eiland in de provincie Zeeland gelegen aan de Noordzee, tussen de zeearmen De Grevelingen en Oosterschelde. Het is een karakteristiek gebied van duinen, dijken en polders. De regio staat bekend om zijn uitermate vruchtbare zeekelegronden en zonnige zeeklimaat.

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

- Het gebied kan worden aangeduid met een naam die bestaand, herkenbaar en bekend is, namelijk “Schouwen-Duiveland”. Niet alleen is deze naam gemakkelijk te herinneren, hij geeft ook direct het unieke karakter van de beschermde oorsprongsbenaming weer, namelijk een eiland bij de zee.
- Het is een gebied waar een kwaliteits wijngaard is aangeplant, die deelneemt aan de BOB Schouwen-Duiveland. Als er in de toekomst nog andere wijngaarden binnen het gebied zijn, kunnen die deelnemen wanneer ze voldoen aan de voor de BOB Schouwen-Duiveland gestelde voorwaarden.
- Er is een duidelijke afbakening van het gebied, het eiland Schouwen-Duiveland.
- Het is een aaneengesloten gebied met unieke eigenschappen. De wijngaarden zijn aangeplant op vruchtbare zeekelegronden van klei / zavel, die kalkrijk zijn, welk bekend zijn vanwege hun water vasthoudende vermogen. Daarnaast geldt in het gehele gebied eenzelfde klimaat dat zeer geschikt is voor het maken van “cool climate”-wijnen, met directe invloed van de zee (ziltig), en de kalk (schelpen) in de bodem.

1.1.1 Waar worden de verschillende werkzaamheden uitgevoerd

Teelt en oogst van de druiven is voor 100% in het afgebakende oorsprongsgebied.
Maken van de basis/grond wijn is voor 100% in het oorsprongsgebied

Werkzaamheden na het maken van de grondwijn: na het completeren van de wijnbereiding kan een deel of het totale volume van een grondwijn als mousserende wijn worden gebotteld buiten het oorsprongsgebied.

1.2 Historie van de wijnbouw in het oorsprongsgebied

Schouwen-Duiveland is een eiland in de zeedelta van de provincie Zeeland in Nederland. Het eiland heeft de kenmerken die komen van het ontstaan en de ligging bij de zee:

- Bodem van zeekele (vruchtbaar/waterhoudend), met de kalk van resten van schelpdieren
- Meer zonne-uren en zonne-intensiteit (schoner) door de ligging direct bij de zee
- Praktisch geen voorjaarsvorst en hagel die de knoppen laten bevriezen

Na 2000 is men gaan beseffen dat deze kenmerken alles in zich hebben om te komen tot een kwalitatieve wijnbouw, en zo is landbouwwareaal met succes omgezet in wijnbouwwareaal.

1.3 Aanvragende wijngaarden

In het beschermde oorsprongsgebied is de aanvragende wijngaard



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. Zo'n wijngaard dient ingeschreven te zijn bij de Kamer van Koophandel met als een hoofdactiviteit “Wijnbouw” en direct of indirect bij de douane (accijns).

Mochten er wijngaarden later willen deelnemen aan de BOB Schouwen-Duiveland die voldoen aan het productdossier en een type grond in overeenstemming met de van toepassing zijnde gronden dan zal voor deze wijngaarden ook dezelfde procedure gelden om de kwaliteit van de wijnen te verzekeren.

2 Productdossier

2.1 Geografisch gebied

2.1.1 Afbakening en grenzen Beschermd oorsprongsgebied Schouwen-Duiveland

Het afgebakend geografisch gebied is het gehele eiland Schouwen-Duiveland, de gemeente “Schouwen-Duiveland”.

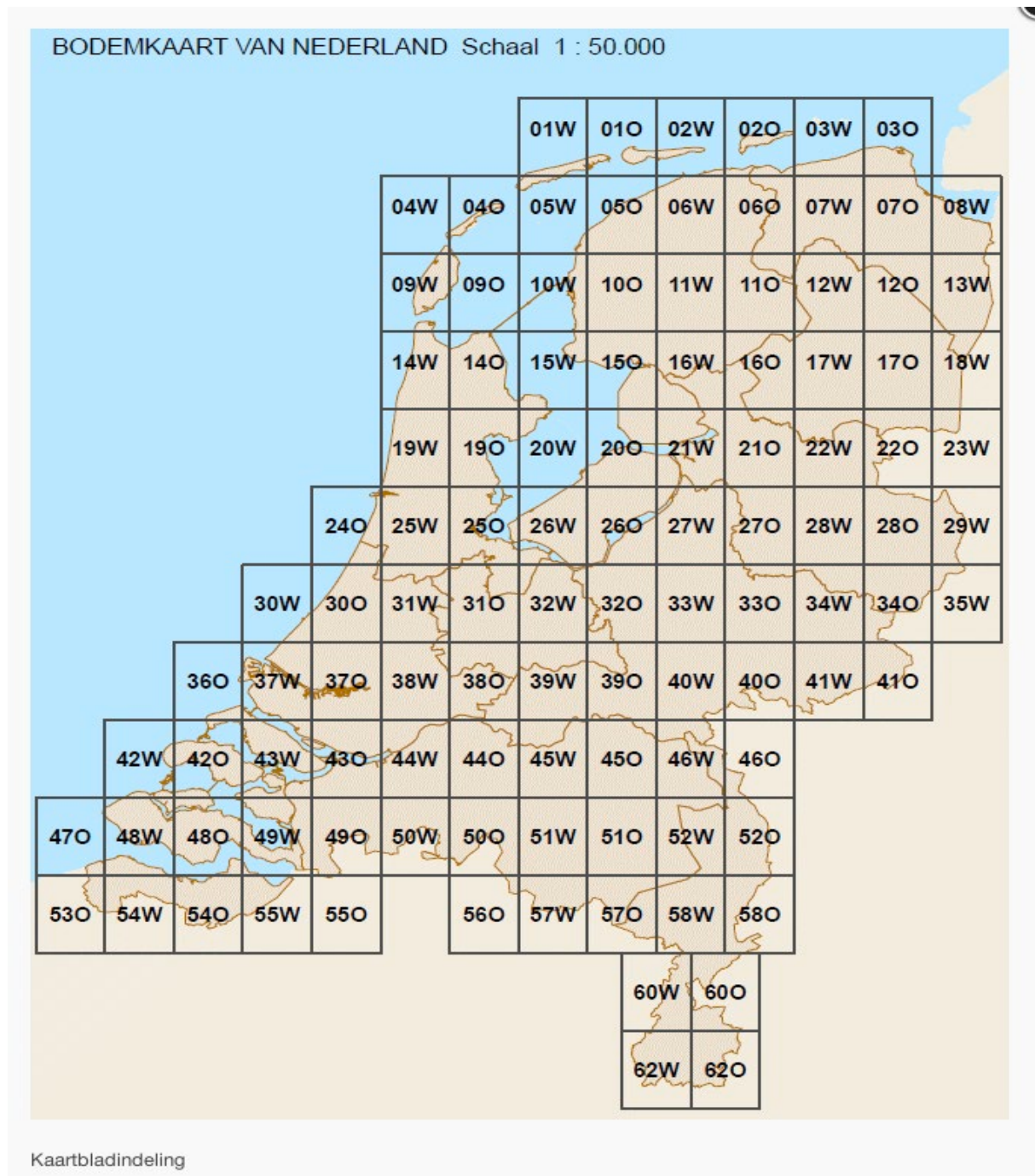
Het gebied is 48.800 hectare groot.

2.1.2 NUTS gebied

Het NUTS gebied is NL342 met de naam “Overig Zeeland”

2.1.2.1 Beschrijving van het gebied en bodemstructuur

De bodemtextuur op Schouwen Duiveland kent verschillende grondsoorten, die zich afwisselen en in elkaar overlopen. De kaart is van het deel 42O /42W en 43W van de bodemkaart van Nederland.



Figuur 1: Bodemkaart van Nederland, indeling

Schouwen-Duiveland kent de volgende gebieden:

- De zeeduin en stranden, zandplaten
- Het kernland (oude zeekleipolders) en op- en aanwasolders, met de vruchtbare klei/zavel met vaak kalk (schelpen) gronden

De grondsoorten vooral geschikt om een karakteristieke wijn te maken zijn die met zavel / zeeklei en veelal kalkrijk (schelpen)

Verreweg de meeste gronden in Zeeland behoren tot de zeekleigronden. Ze zijn opgebouwd uit materiaal dat onder invloed van de getijdenbeweging in een brak tot zout milieu is afgezet.

Beschermde Oorsprongsbenaming “Schouwen-Duiveland”

De gronden bestaan tot ten minste 80 cm diepte uit zavel of klei, of dit materiaal rust tussen 40 en 80 cm op een zeezand- of veenondergrond.

De klei (>25% lutum) in de jonge op- en aanwas- polders is meestal tot aanzienlijke diepte kalkrijk. De meeste zavel (8-25% lutum) is kalkrijk.

Op Schouwen-Duiveland zijn de gebieden met gronden met een classificatie die begint met “M” (figuur 3) van toepassing voor de wijngaarden van deze Beschermde Oorsprongsbenaming, gekenmerkt door zeeklei/zavel en vaak kalkrijk (schelpen).

Hierbij een kaart met de verschillende bodemsoorten inclusief die met een classificatie die begint met “M”, die hieraan voldoen, met de gerelateerde kleur zoals gebruikt op de kaart van Schouwen-Duiveland. Daarnaast zijn er de geschikte gronden die een combinatie zijn van deze bodem soorten.

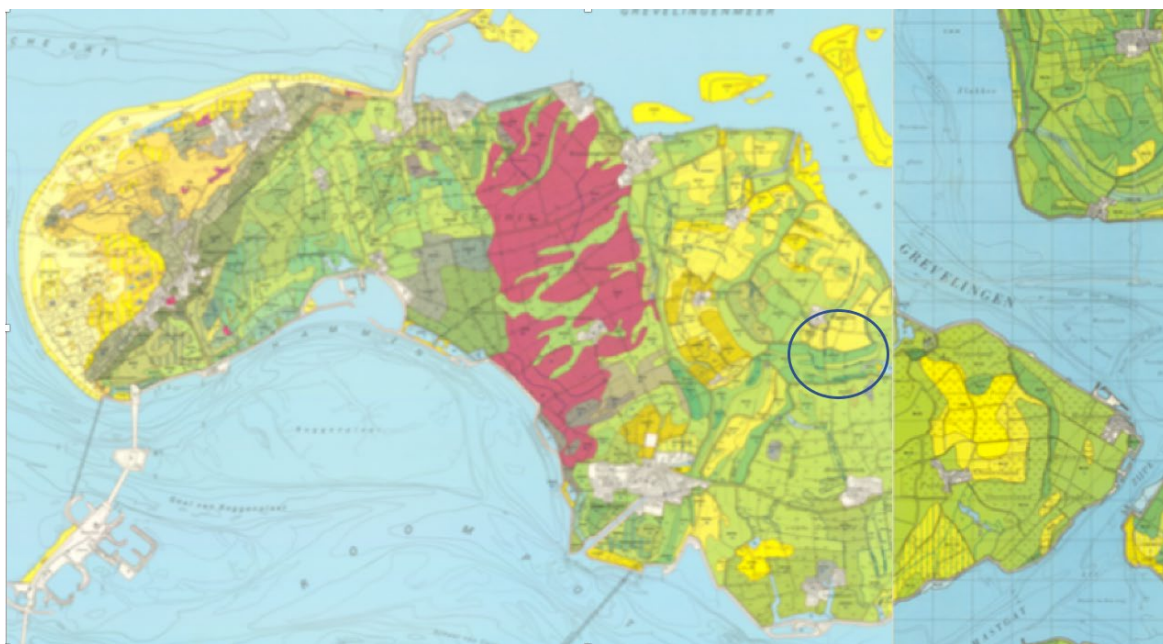


Fig 2: Schouwen-Duiveland met de bodemsoorten, met aangegeven (O) waar de wijngaard is

Voor wat betreft wijngaard “De Kleine Schorre” gaat het om het gebied “Dreischor”, en de bodemsoorten die hier gevonden worden: kalkrijke zeeklei.

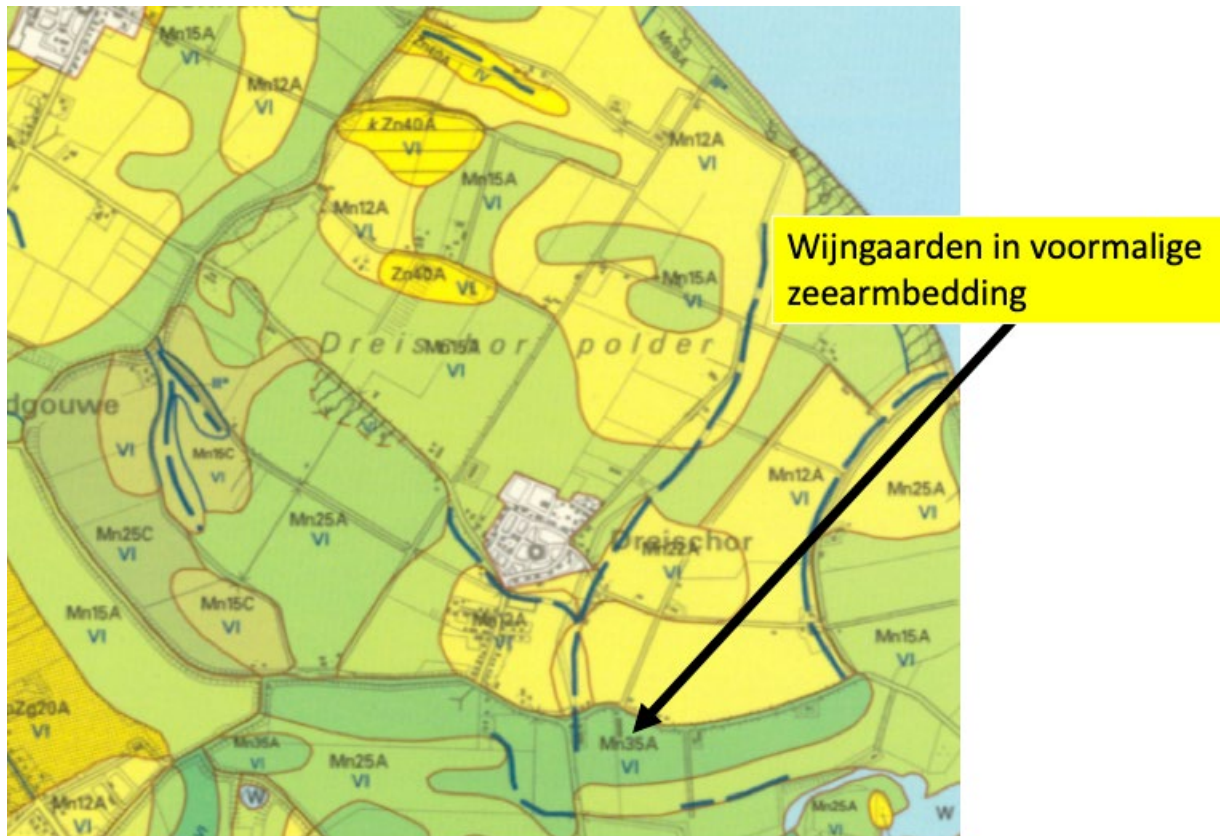


Fig 3: Gebied Dreischor waar wijngaard de Kleine Schorre is gelegen, zie bodemsoort MN35A (Kalkrijke poldervaaggrond: lichte klei)

Originele zeearm beddingen



Fig 4: oorspronkelijke bedding van de zeearmen waarin de wijngaarden liggen

ZEEKLEIGRONDEN

EERDGRONDEN

Tochteerdgronden

pMo50  zavel

pMo80  klei

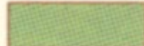
Kalkrijke leek-/woudeerdgronden

pMn52A  zavel, profielverloop 2

pMn55A  zavel, profielverloop 5

Kalkarme leek-/woudeerdgronden

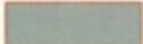
pMn52C  zavel, profielverloop 2

pMn55C  zavel, profielverloop 5

VAAGGRONDEN

Drechtvaaggronden

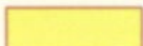
Mv51A  zavel, profielverloop 1, kalkrijk

Mv61C  zavel en lichte klei, profielverloop 1, kalkarm

Nesvaaggronden

Mo80A  klei, kalkrijk

Kalkrijke poldervaaggronden

Mn12A  lichte zavel, profielverloop 2

Mn22A  zware zavel, profielverloop 2

Mn82A  klei, profielverloop 2

Mn56A  zavel, profielverloop 3, of 3 en 4, of 4

Mn86A  klei, profielverloop 3, of 3 en 4, of 4 1)

Mn15A  lichte zavel, profielverloop 5

Mn25A  zware zavel, profielverloop 5

Mn35A  lichte klei, profielverloop 5

Mn45A  zware klei, profielverloop 5

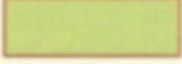
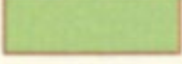
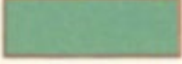
Kalkarme poldervaaggronden		
Mn56C		zavel, profielverloop 3, of 3 en 4, of 4
Mn86C		klei, profielverloop 3, of 3 en 4, of 4
Mn15C		lichte zavel, profielverloop 5
Mn25C		zware zavel, profielverloop 5
Knippige poldervaaggronden (kalkarm)		
gMn53C		zavel, profielverloop 3
gMn83C		klei, profielverloop 3

Fig 5 en 6: Legenda Zeeklei/Zavel kleuren op de bodemkaart

Zie hieronder een korte beschrijving van een representatief bodemtype (“M”) met profiel. De gerelateerde profielen tonen de geschiktheid voor wijnbouw door de volgende eigenschappen:

- De bodem bevat zeeklei/zavel, dat een goede invloed heeft op de volheid van de wijnen en de grond beschermt tegen uitdrogen.
- Het grondwater neemt de mineralen (zoals kalk dat hier voorkomt) enz. op uit de ondergrond, hetgeen een goede voeding is voor de planten

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

Beschrijving van de bodemvariant Mn35A die goed aangeeft wat de kenmerken van de met “M” geclassificeerde bodems op Schouwen-Duiveland” zijn.

Het grootste areaal van de zeekleigronden in dit gebied behoort tot de kalkrijke poldervaaggronden.

Een representatieve “M” variant, zoals bij Dreischor (Wijnhoeve De Kleine Schorre), is:

Mn35A => Kalkrijke poldervaaggrond; lichte zavel,

Het onderstaande profiel geeft als belangrijke kenmerk: kalkrijke zavel/klei

Profielschets nr. 50, kaarteenhed Mn35A-VI

Analyse, zie aanhangsel 2, nr. 50

Hor.	cm - mv.	% humus	% lutum	Omschrijving
Ap	0- 22	2,1 (1-4)	26 (25-35)	donker grijsbruine matig humusarme kalkrijke lichte klei
C21g	22- 34	0,9	24 (20-35)	donkergrijze zeer roestige kalkrijke zware zavel; afgerond-blokkige structuurelementen
C22g	34- 52	0,5	13 (8-25)	grijze zeer roestige kalkrijke lichte zavel; sponsstructuur
C23g	52- 73	0,5	17 (8-25)	grijze zeer roestige kalkrijke lichte zavel; sponsstructuur
C24g	73- 90	0,7	19 (8-25)	grijze zeer roestige kalkrijke zware zavel; sponsstructuur
C25g	90-160	0,9	29 (18-35)	grijze roestige kalkrijke lichte klei; sedimentair ge-laagd.

GHG 50 cm, GLG 160 cm - mv.
Bewortelbaar tot 100 cm.

2.1.2.2 Klimaat

Het afgebakend gebied ligt niet ver van het weerstation Wilhelminadorp van het KNMI (geen metingen in 2014 tot 2017), Koninklijk Nederlands Meteorologisch Instituut, waarvan de klimaat gemiddelden vanaf 2009 tot en met 2018 voor de wijnbouw groeiperiode van mei tot september zijn:

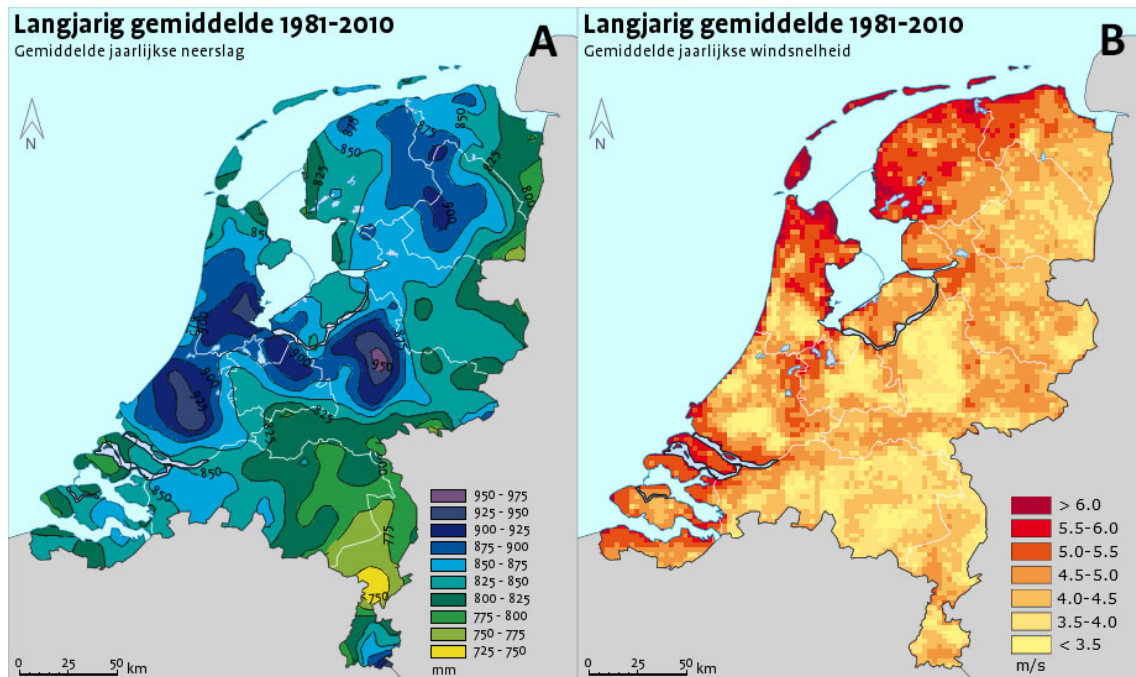
Jaar Mei/Sep	Gemid Temp	Min Temp	Max Temp	Zonneschijn Uren per Dag	MM Regen per Dag	Rel Vochtigheid
2009	16,4	11,9	20,9	7,5	1,8	76,9
2010	15,5	11,3	19,7	6,9	2,2	77,9
2011	15,8	11,7	20,0	6,5	2,4	79,2
2012	15,9	11,8	20,2	6,8	2,9	78,5
2013	15,7	11,7	19,8	6,6	2,1	80,2
2018	17,5	13,0	22,1	8,2	1,5	74,0
Gemiddeld	16,1	11,9	20,5	7,1	2,2	77,8

Figuur 7. Gemiddelde KNMI gemeten klimaat waarden (mei tot september)

De iets lagere nachttemperaturen helpen om frisse, fruitige wijnen te maken, terwijl de iets hogere maximumtemperaturen en meer zonne-uren voor een rijpere druif zorgen.

De 2018 en 2019 Huglin index van 1746 en 1572 (tot eind september) tonen de geschiktheid voor wijnbouw (is meer dan 1500), terwijl in vergelijking met andere gebieden in Nederland er gemiddeld 0,5 uur meer zon per dag is (goed voor de rijping).

De langjarige KNMI gemiddelden tonen voor Schouwen-Duiveland ook dat er iets minder regen valt hetgeen helpt voor een gezondere teelt en vooral de grotere hoeveelheid wind die helpt om de wijngaard te ventileren (te drogen, vermijden schimmels)



Figuur 8. Gemiddelde jaarlijkse neerslag (A) en windsnelheid (B). (bron: KNMI klimaatatlas langjarig gemiddelde 1981-2010).

2.2 Teelt en Vinificatie

2.2.1 Teelt

De teelt wordt gekenmerkt door de volgende definities, 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. Er wordt gewerkt volgens de geïntegreerde teelt principes (duurzame teelt).
- Plantdichtheid: De rijen staan 2.20 m van elkaar (zorgt voor genoeg zonlicht), terwijl de planten 1 tot 1.10 meter uit elkaar staan. Op deze manier krijgt men rond 2.3 vierkante meter per plant, om op die manier per plant genoeg voedingsstoffen te krijgen (voor de rijping, voor de aroma's).
- Stroken zwart houden (elke tweede rij) om warmte op te vangen, die dan uitgestraald wordt 's nachts ten bate van een vroegere rijping en zuurstof in de grond te brengen (betere opname sporenelementen, en voor opname van organische mest). Helpt ook bij nachtvorstbestrijding. Alternatief is stroken kort groen gehouden.
- Door gebruik van gesnoeid hout (verhakseld tussen de rijen) en trester (schillen etc.) in de wijngaard wordt gewerkt aan een circulaire teelt.
- 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.

2.2.2. Vinificatie

De vinificatie van de BOB wijnen wordt uitgevoerd in het oorsprongsgebied “Schouwen-Duiveland”. Enkel het bottelen met de flesvergisting van mousserende wijnen kan uitgevoerd worden buiten het oorsprongsgebied.

Vooraf de volgende gebruikte procedés dragen bij aan het karakter van de gemaakte wijnen:

- De wijnen worden gevinificeerd (restsuiker, zuur, minimum alcohol, houtlagering) gebaseerd op specificaties gemaakt op basis van de oogstkwaliteit. Met medewerking van ervaren proevers komt men ieder jaar per cuvée tot de juiste samenstelling en of houtlagering gewenst is.
- Een koele vergisting van de witte wijnen, dit om tot de frisse, vruchtige wijnen te komen.
- Zo nodig wordt er een houtrijping toegepast om te komen tot een vollere wijn.

2.3 Druivenrassen

De druivenrassen die voor de BOB Schouwen-Duiveland 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.

Tabel 1: Druivenrassen

Wit
Auxerrois
Cabernet Blanc
Gewurztraminer
Pinot Blanc
Pinot Gris
Rivaner
Souvignier Gris

2.4 Beschrijving van de wijnen

2.4.1 Wijncategorieën

De volgende wijncategorieën worden gemaakt:

1. Wijn
5. Mousserende kwaliteitswijn

2.4.2 De wijnen / Producten

In de volgende overzichten zijn vermeld:

- Per wijncategorie per wijntype:
 - De organoleptische kenmerken
 - De analytische kenmerken van de wijn
- Per wijncategorie per wijntype de gebruikte essentiële oenologische procedés
- De maximale opbrengst per hectare aangegeven

2.4.3. Beschrijving van de wijn per wijncategorie per wijntype

2.4.3.1. Kenmerken van de wijnen per wijncategorie per wijntype

Hieronder volgt een overzicht en omschrijving van de wijntypen binnen elke wijncategorie (zie paragraaf 2.4.1.) die geproduceerd worden binnen BOB Schouwen-Duiveland.

WIJNCATEGORIE 1 Wijn:

Wijntype: Witte wijn, droog, fruitig

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

Organoleptische kenmerken: frisse tot kruidige tonen, mineraliteit, ziltigheid en zuiverheid.
Groen tot gele kleur

Analytische kenmerken	Waarde
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte	
Maximumgehalte aan vluchtige zuren	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide	
Suikergehalte	van 0,0 tot en met 9 gram per liter
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte	11,5 %
Totale minimale zuurtegraad	73,15 milli-equivalent/L, ofwel 5,0 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur

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

Wijntype: Witte wijn, droog, hout gelagerd

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

Organoleptische kenmerken: Lichte tot Volle hout tonen, kruidigheid, mineraliteit, citrus en lengte

Analytische kenmerken	Waarde
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte	
Maximumgehalte aan vluchtige zuren	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide	
Suikergehalte	van 0,0 tot en met 9 gram per liter
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte	12 %
Totale minimale zuurtegraad	73,15 milli-equivalent/L, ofwel 4,5 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

Wijntype: Witte wijn, half droog tot half zoet, fruitig

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

Organoleptische kenmerken: bloemige en kruidige tonen, fruit en zuiverheid , blank tot licht gele kleur

Analytische kenmerken	Waarde
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte	
Maximumgehalte aan vluchtige zuren	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide	
Suikergehalte	van 10 tot en met 45 gram per liter
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte	12%
Totale minimale zuurtegraad	73,15 milli-equivalent/L, ofwel 5,5 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

Wijntype: Witte wijn, zoet, fruitig

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

Organoleptische kenmerken: bloemige met honing tonen, gedroogd fruit, licht geel tot gele kleur

Analytische kenmerken	Waarde
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte	
Maximumgehalte aan vluchtige zuren	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide	
Suikergehalte	meer dan 45 gram per liter
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte	12%
Totale minimale zuurtegraad	73,15 milli-equivalent/L, ofwel 5,5 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

WIJNCATEGORIE 5 Mousseerende kwaliteitswijn:

Wijntype: Mousseerend wit, fruitig

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst

Analytische kenmerken	Waarde
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte	
Maximumgehalte aan vluchtige zuren	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide	
Suikergehalte	Van 0,0 tot en met 12,0 gram per liter
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte	11,5 %
Totale minimale zuurtegraad	73,15 milli-equivalent/L, ofwel 5,5 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur

De bovenstaande kenmerken zonder specifieke vermelding zijn in lijn met de limieten zoals aangegeven in de EU verordeningen.

2.4.3.2. Wijnbereidingsprocedés per wijncategorie per wijntype

Essentiële Oenologische Procedés per wijntype per wijncategorie

Wijncategorie 1 Wijn

Wijntype: witte wijn, droog, fruitig / witte wijn half droog, half zoet fruitig / witte wijn zoet fruitig

Koude fermentatie onder de 20° C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)

Witte wijn, droog, vol (hout gelagerd)

Koude fermentatie onder de 20 ° C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)
Houtrijping van minimaal 6 maanden voor minimaal 50% van het volume

Wijncategorie 5 Mousseerende Kwaliteits Wijn

Mousseerende Wijn, wit, volfruitig

Koude fermentatie onder de 20 ° C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in het begin van de gisting voor wijnen die moeilijk gisten)
Tweede gisting in de fles met de “Methode Traditionelle”, meer dan 12 maanden, waardoor de kenmerkende fijne moue.

2.4.3.3. Maximumopbrengsten per druivenras

Voor de witte druivenrassen 75 HL / Hectare

2.5 Verband tussen terroir, omgeving en de organoleptische kenmerken

Het terroir – alle invloeden op de wijnstok in de wijngaard – heeft een grote invloed op de kwaliteit van wijn. Binnen het afgebakende geografisch gebied Rivierenland dragen alle aspecten van het terroir; het klimaat, de ligging, de bodem, het wijngaardbeheer, de rassenkeuze en de vinificatie bij aan de kwaliteit van de wijnen in beide categorieën wijn (1. Wijn, 5. Mousseerende kwaliteitswijn).

Klimaat:

De KNMI data bevestigen dat het zachte zeeklimaat met de meer zonne-uren en intensere uitstraling bijdraagt aan de goede rijping van de druiven. De ligging van het eiland maakt dat de duinenrij de wolken breekt (meer zon) en er is wat minder neerslag dan in andere delen van Nederland (gunstiger voor de gezondheid van de druif).

De KNMI data geven de 2018 en 2019 Huglin index => 1746 en 1572 (tot eind september), die de geschiktheid voor wijnbouw tonen (meer dan 1500), terwijl in vergelijking met andere gebieden in Nederland er gemiddeld 0,5 uur meer zon per dag is (goed voor de rijping).

Bodem en Ligging:

De ligging in de rivierbedding in wat vroeger de stroom (De Gouwe) was tussen Schouwen en Duiveland wordt gekenmerkt door kalkrijke zavel, met extra schelpenkalk, tot wel 80 cm diep (gerijpt). De combinatie van zavel (zeeklei) met kalk is een ideale bodem door het vocht bewarend vermogen, rijkdom aan mineralen / kalk voor het groeien en rijpen van de druiven. De ligging vlak bij zee geeft de zilte omgeving (zeewind) die helpt om ziekten te voorkomen en werkt positief op de smaak van de wijn.

De veel voorkomende wind zorgt voor de ventilatie in de wijngaard, na neerslag een snelle droging, hetgeen een langere rijpingsperiode faciliteert (gezonde druiven om te komen tot optimale fenologische rijpheid).

Het unieke van dit gebied is het feit dat het gaat om een eiland omgeven door water aan de rand van de Noordzee met zilte wind (zout van de zee), meer zonne-uren, en een bodem van zavel rijk aan kalk (van schelpdieren), die samen zorgen voor een uitgesproken frisheid en mineraliteit van de wijnen. Daarnaast zorgen watergetijden en ligging van de duinen voor minder neerslag, zelden hagel en meer zonne-uren. Wat in de wijnen meer extract oplevert. Ras afhankelijk levert de wijn vol frisse smaken maar ook perzik/peer tot diepgang met vol kruidige/mineralige tonen als kruisbes, ziltigheid, kalk, honing en anijs.

Menselijke Aspecten (teelt / vinificatie)

De rassen zijn gekozen omdat die passen bij het klimaat en de bodem, om tot optimaal rijpe druiven te komen, rassen die ook in naburige landen kwaliteitswijn leveren.

Dit wordt benadrukt door de methode van aanplant (genoeg zon, genoeg bodem per plant) en zo nodig trosdunning.

Zorgvuldige oogstmanagement (checken van suikers, zuren en aroma's) en vinificatie (koude fermentatie, houtrijping) completeren het maken van een kwaliteitswijn uit deze druiven.

Voorbeelden van de invloed van het menselijk handelen zijn:

- Het toepassen van een groene oogst, onttrossen, om te zorgen dat de plant iedere tros genoeg kan voeden om tot de juiste rijpheid te komen, hetgeen de rijpheid van de druiven ten goede komt.
- Het juiste oogstmoment bepalen is via de combinatie van suiker/zuur en aroma meten, gecombineerd met een precieze weersverwachting en een goed beeld van de gezondheid van de druiven, hetgeen gezamenlijk de afwegingen geeft voor de oogstbeslissing (oogsten van optimaal rijpe druiven).
- oogstbeslissing (oogsten van optimaal rijpe druiven).
- Circulaire teelt, gebruik van snoeihout(verhakseld) en trester (schillen) in de rijen.
- Toppen bij groeizaam weer om te zorgen dat de voeding naar de trossen gaat

Details voor de andere wijncategorie (niet “wijn”)

- Mousserende Kwaliteitswijn

Voor mousserende kwaliteitswijn heeft de grondwijn dezelfde organoleptische kenmerken als de categorie “wijn”. 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 mooie 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 11,5%.

Verband

De combinatie van de bodem (zeebodem), het klimaat (zeeklimaat) en de menselijke aspecten leiden tot herkenbare cépage en cuvée wijnen, vol en fruitig, wijnen met de geur van citrus, en mousserende wijnen met een typerende mouse, zeer in harmonie met zeegerechten. Deze frisheid wordt op een unieke wijze ondersteund door het zeeklimaat en de bodem van zeeklei met kalk van schelpen (het zilte in lucht en bodem).

3. Controle autoriteit

Voor de jaarlijkse verificatie van het productdossier is aangewezen:

Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA)

Postbus 43006

3540 AA Utrecht

Telefoon: 0900-03 88

e-mail adres: eus@nvwa.nl

3.1. Verificatie Details

Om de kwaliteit van de wijnen van oorsprongsgebied (naam wijn) te verzekeren dienen alle wijnen die geëtiketteerd worden als een (naam 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 Beschermde Oorsprongsbenaming wijn te worden geëtiketteerd.
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 procédés, 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

Beschermde Oorsprongsbenaming “Schouwen-Duiveland”

wijnen (druivenrassen, wijngaard etc.). De NVWA kan het dossier gebruiken bij de verificatie van de wijnen.

2. De controle voor de beschermde oorsprongsbenaming (Rivierenland) 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