

De Voerendaalse Bergen



Productdossier
Beschermde Oorsprongsbenaming(Wijn)
‘De Voerendaalse Bergen’

December 2021

1 Oorsprongsgebied
1.1 Naam van het beschermde oorsprongsgebied

Naam: DE VOERENDAALSE BERGEN

Het beschermde oorsprongsgebied omvat het gebied van de “bergen” in de gemeente Voerendaal.

1.2 Rationale en korte omschrijving:

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 “De Bergen in Voerendaal”. Niet alleen is deze naam gemakkelijk te herinneren, hij geeft ook direct het unieke karakter van het oorsprongsgebied weer, namelijk een heuvelrij met meerdere steilere hellingen, vooral aan de zuidzijde.
- Het is een gebied waar een kwaliteits wijngaard is aangeplant, die deelneemt aan deze Beschermde Oorsprongsbenaming. Als in de toekomst ook nog andere wijngaarden binnen het gebied zijn, kunnen die deelnemen wanneer ze voldoen aan de binnen het oorsprongsgebied gestelde voorwaarden.
- Er is een duidelijke afbakening van het gebied, namelijk de “bergen” in Voerendaal.
- Het is een aaneengesloten gebied met unieke eigenschappen. De wijngaarden zijn aangeplant op hellingkalk/ kleefaarde gronden, welk bekend zijn vanwege hun water vasthoudende vermogen en zorgen voor de aroma's in de druiven.

1.3 Naam van een kleiner Gebied

Indien 85% van de druiven uit een van de kleinere gebieden in het oorsprongsgebied komen, kan de naam van zo'n kleiner gebied gebruikt worden samen met de naam van het oorsprongsgebied. Dit geldt hier voor de gebieden: “De Fromberg” en “De Vrakelberg”.

1.4 Uitvoering van de wijnbouw processen

De druiven worden allen geteeld in het oorsprongsgebied, waar ook de basis/grondwijn wordt gemaakt.

Als deze grondwijn wordt gebruikt, geheel of deels, om vervolgens mousserende wijn te maken, kan dat proces plaatsvinden buiten het gebied, met behoud van de naam van het oorsprongsgebied.

1.5 Historie wijnbouw in het oorsprongsgebied

De wijnbouw werd in Limburg heringevoerd in de jaren 80 van de twintigste eeuw. Tot aan de regeringsperiode van Napoleon II was wijnbouw in Limburg heel gewoon. Echter, de wijnbouw is daarna volledig verdwenen, onder andere door de schade veroorzaakt door de druifluist. In 1991 zijn op de hellingen van De Voerendaalse Bergen (De Fromberg) weer de eerste wijnstokken aangeplant.



Figuur 01: zicht op de wijngaard op de helling van De Fromberg

1.6 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.

Mochten wijngaarden later willen deelnemen aan deze Beschermde Oorsprongsbenaming (en voldoen aan het productdossier) dan zal voor deze wijngaarden ook dezelfde procedure gelden om de kwaliteit van de wijnen van deze Beschermde Oorsprongsbenaming te verzekeren.

Een deelnemende wijngaard is ingeschreven bij de Kamer van Koophandel en is direct of indirect geregistreerd voor het afhandelen van de accijns.

2 Productdossier

2.1 Geografisch gebied

2.1.1 Afbakening en grenzen van het beschermd oorsprongsgebied: ‘De Voerendaalse Bergen’

Het gebied de “bergen” met zijn hellingen: De Fromberg, De Vrakelberg, Vrouweheide, Daelsberg, Welterberg en Kunderberg, vormt in zijn geheel het oorsprongsgebied ‘De Voerendaalse Bergen’.

Het afgebakend geografisch gebied ligt aan de rand van gemeente Voerendaal (zuid – zuidoostelijk). De gemeente Voerendaal is verdeeld in 3 gebieden: de beekdalen, één vlak plateau en de “bergen” .

Het gebied heeft een oppervlakte van ongeveer 900 hectare.

Het unieke van dit oorsprongsgebied (het gebied de ‘bergen’ in de gemeente Voerendaal) komt van de combinatie van:

- De kalksteenhelling gronden.
- De helling van de bergen, van 10 tot 23 %, waarop de wijngaard is gelegen, een zuidhelling met optimale zonneschijn.

Zie in figuur 2 => de ligging van de gemeente Voerendaal

Zie in figuur 3 => de afbakening van de bergen => De Voerendaalse Bergen

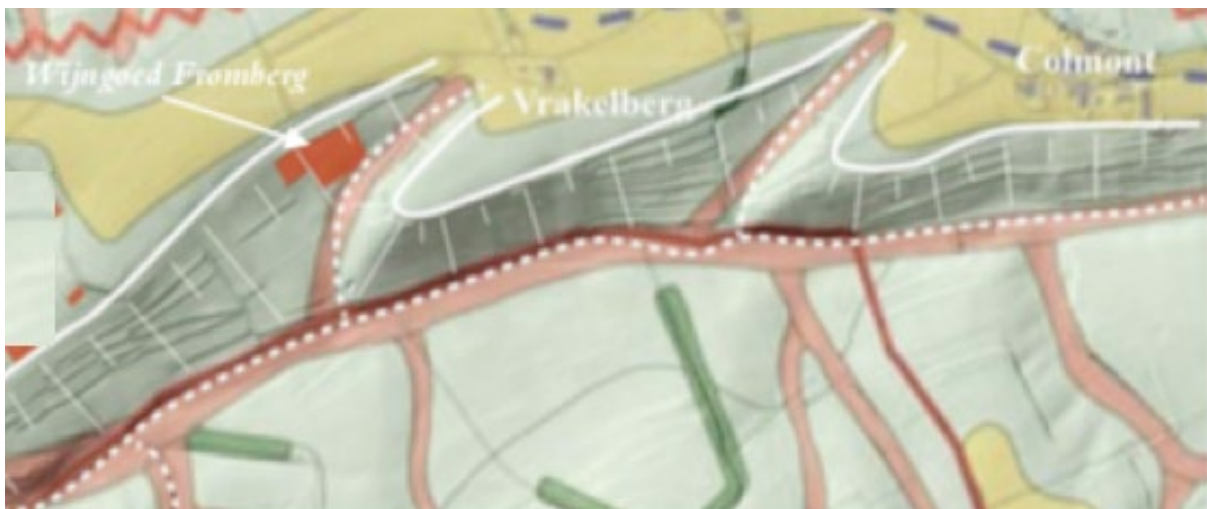
Zie in figuur 4 => de ligging van de kleinere gebieden: De Fromberg en De Vrakelberg , kleinere gebiedsnamen binnen het oorsprongsgebied



Figuur 2: Gemeente Voerendaal met gebied de ‘bergen’



Figuur 3: de beekdalen de plateaus en de “bergen” in Voerendaal



Figuur 4: Uitsnede van de geomorfologische kaart van Nederland (bron: Staring Centrum Wageningen en Rijks Geologische Dienst Haarlem, 1987) met daarop de begrenzing tussen de 'bergen'.

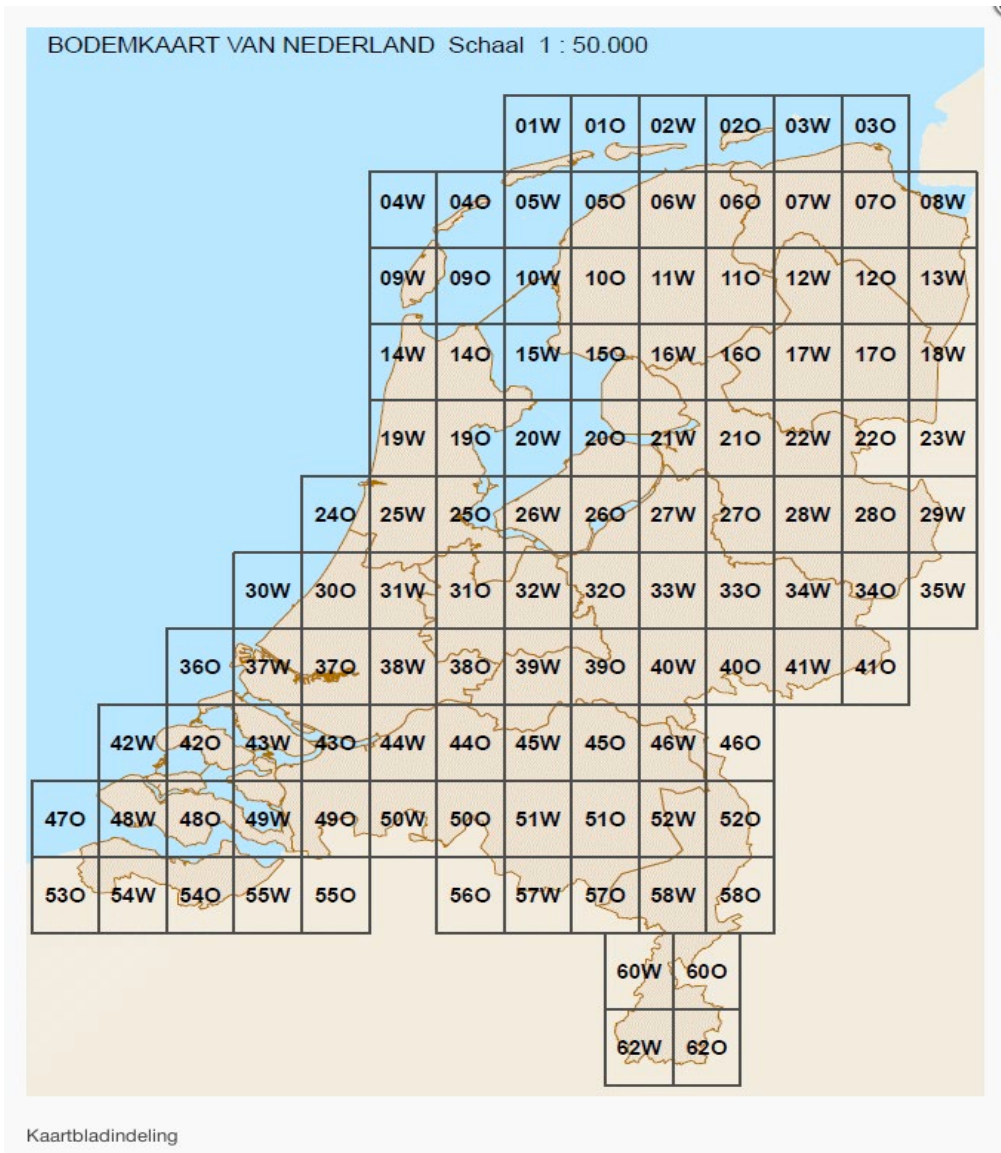
2.1.2 NUTS Gebied

Het NUTS Gebied is NL423 met de naam Zuid-Limburg

2.1.2.1 Beschrijving van het gebied en bodemstructuur

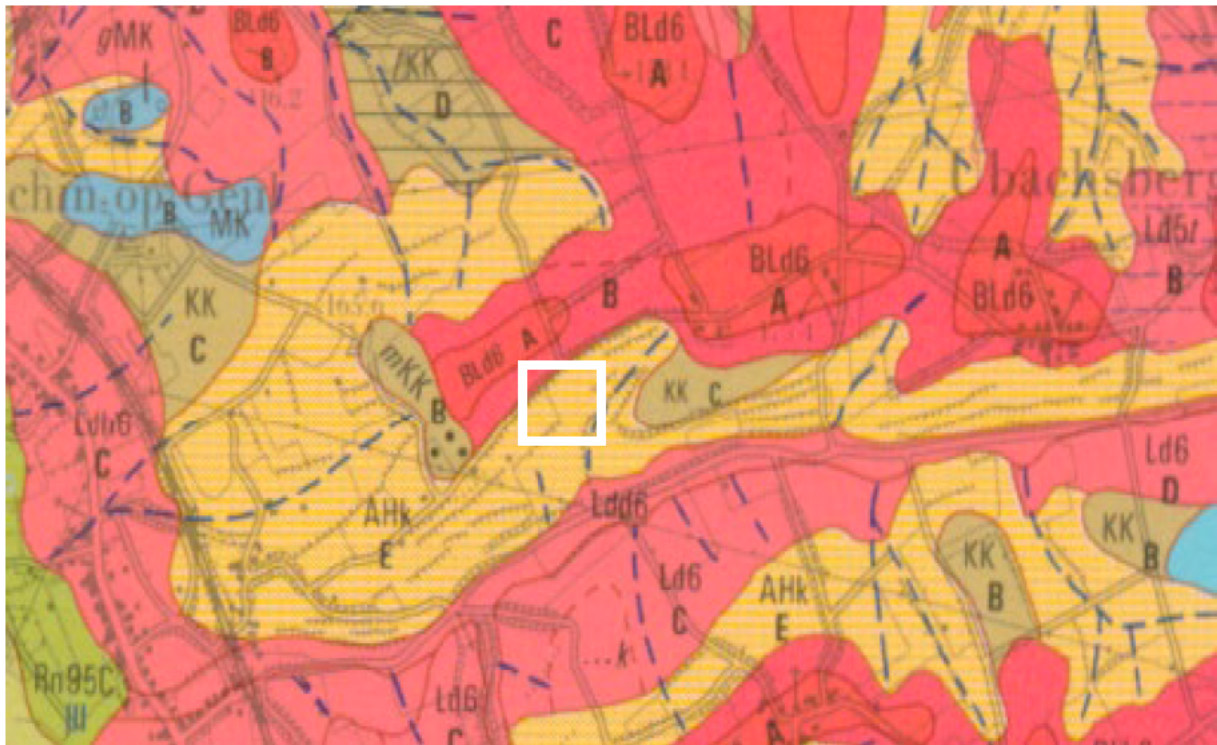
De bodemtextuur in Zuid-Limburg kent verschillende grondsoorten, die zich afwisselen en in elkaar overlopen. De kaart is van het deel 62 W en O van de bodemkaart van Nederland.

Beschermde Oorsprongsbenaming “De Voerendaalse Bergen”



Figuur 5: Bodemkaart van Nederland, indeling

Om een duidelijk beeld te krijgen van de bodemtextuur in het geografisch gebied is de bodemkaart van dit gebied in figuur 6 weergegeven.



Figuur 6: Bodem in het gebied van De Voerendaalse Bergen (met een vierkant is de ligging van de wijngaard aangegeven).

Het gebied wordt gekenmerkt door de bodem classificatie AHK = Kalksteenhellinggronden, het verschil met mergel is dat mergel meer bros en een zanderige structuur is, terwijl kalksteen duidelijk harder is.

Figuur 7: Legenda voor bodemkaart van Zuid-Limburg

De belangrijkste component van deze kalksteenhellinggrond is vooral kalksteen in de bovengrond en vooral de ondergrond en daarnaast leem met vuursteen / grind.

Deze combinatie van grondsoorten vormt voor de wijnstokken een ideale combinatie om tot goede wijnen te komen. De vocht vasthoudende leem samen met de kalk zorgen voor volle wijnen. Daarnaast zorgt de zuidhelling van 17% tot 23% voor een ideale ligging om optimaal van de zon te profiteren bij het rijpen van de druiven.

In tabel 16 vindt men de bodem componenten van de kalksteenhellinggronden in dit oorsprongsgebied, die daarna verder toegelicht worden.

AHk Kalksteenhellinggronden

Kalksteenhellinggronden bestaan uit een associatie van meer of minder diep verweerde kalksteen, secundaire löss en löss in situ (tabel 16).

Tabel 16 De belangrijkste componenten van de kalksteenhellinggronden, AHk

Soort materiaal	Textuur		Positie op helling	Schets nr. in afb. 47
	bovengrond	ondergrond		
<i>ondiep verweerde kalksteen</i>	kalkrijke, stenige klei (zeer dun)	kalksteen	op steile hellinggedeelten	25
- met dek van secundaire löss	zandige of siltige leem	kalksteen		26
<i>kleefaarde</i>	kalkloze zware klei	kalksteen	op vrij steile hellinggedeelten	21
- met dek van secundaire löss	siltig of zandige leem, soms met vuurstenen	kalksteen		22
<i>secundaire löss</i>	zandige of siltige leem, soms met vuurstenen of met grind	kalksteen, vuursteeneluvium of kleefaarde	plaatselijk over de gehele helling	5, 6, 7
<i>löss in situ</i> (meestal sterk afgeërodeerd)	siltige leem	siltige leem	plaatselijk over de hele helling	8, 9, 10
- op kalksteen	siltige leem	kalksteen		13
<i>vuursteeneluvium</i> ¹⁾	klei met veel vuurstenen	vuursteeneluvium	bovenkant helling	23
- met dek van secundaire löss	zandige leem, veelal met vuurstenen	vuursteeneluvium		24

¹⁾ wordt alleen aangetroffen ten zuiden van Gulpen.

Ondiep verweerde kalksteen

Ondiep verweerd kalksteen beslaat het grootste deel van het oppervlakte en bestaat veelal uit 10 a 40 cm kalksteenverweringsmateriaal (kalkrijke klei met kalksteenbrokjes en stukken vuursteen) rustend op kalksteen.

Ondiepe kalksteenverweringsgronden liggen vooral op de relatief korte, vrij steile tot zeer steile hellingen.

Op de wat minder steile hellingen wordt deze kalksteen hier en daar ook wel aangetroffen, maar daar zijn ze vaak bedekt met een laag secundaire löss, al dan niet vermengd met grind of brokken kalksteen.

Plaatselijk, veelal op extreem steile hellinggedeelten, kan er zelfs kalksteen op minder dan 10 cm beneden het maaiveld aanwezig zijn.

Kleefaarde

In dikte variërend van 40 tot soms meer dan 100 cm, wordt in de

kalksteenhellinggronden duidelijk minder gevonden dan in ondiepere kalksteengronden.

Kleefarde ligt veelal op niet erg steile hellinggedeelten. Het kan aan het oppervlak liggen, maar is ook wel bedekt met een laag, doorgaans secundaire, löss.

Secundaire löss

Al dan niet binnen 120 cm diepte, liggend op kalksteen, kan dit plaatselijk op de hele helling voorkomen, maar wordt vooral aangetroffen achter graften.

Ook löss in situ komt in kalksteenhellinggronden plaatselijk over de gehele helling voor, zij het doorgaans slechts over zeer geringe oppervlakten.

Vuursteeneluvium

Wordt voornamelijk aan de bovenkant van de hellingen aangetroffen.

Het kan daar met vrij veel kleefardebijmenging, aan het oppervlak liggen, maar ook bedekt zijn met een dunne laag secundaire löss.

2.1.2.2 Klimaat en omgeving:

Het afgebakend gebied ligt niet ver van het weerstation Maastricht van het KNMI, Koninklijk Nederlands Meteorologisch Instituut, waarvan het klimaat gemiddelden (2009 – 2018) voor de wijnbouw groeiperiode van mei tot en met september zijn:

Jaar mei t/m sept	relatieve vochtigheid	Neerslag/dag	Zonne-uren/dag	Max Temp	Min Temp	Gemid Temp
2009	73	1,66	6,84	21,9	11,2	16,6
2010	74	2,25	6,38	21	10,9	16
2011	73	2,04	5,95	21,2	11,3	16,2
2012	74	2,22	6,27	20,9	11,4	16,1
2013	75	1,98	6,37	21	11	16
2014	77	3,68	6,19	21,1	11,6	16,3
2015	72	2,03	6,84	21,6	11,2	16,4
2016	75	2,45	6,39	22,5	12,6	17,4
2017	73	2,32	6,55	22,3	12,1	17,2
2018	67	1,51	8,28	24,1	12,5	18,4
Gemiddeld	73,3	2,21	6,61	21,76	11,58	16,66

De volgende effecten zijn het gevolg van een ligging op een steilere zuidhelling:

- Minder gevoelig voor nachtvorst, koude lucht gaat naar beneden
- Zuidhelling zonne-uren (meer direct op de planten)

Het klimaat is met zijn zonne-uren, temperaturen en neerslag uitermate geschikt voor wijnbouw.

2.2 Teelt en Vinificatie

2.2.1 Teelt

De teelt, om tot een kwaliteitswijn te komen, wordt gekenmerkt door de volgende definities:

- Keuze druivenrassen: 25 jaar geleden is gestart met rassen die goed geteeld kunnen worden in noordelijke gebieden, later zijn er ook enkele meer resistente rassen aan toegevoegd.
- Plantwijze: 1,75 m brede rijen en de planten 1,20 m van elkaar, ongeveer 2 vierkante meter bodem per plant (voor genoeg voeding). Rijen staan in noord / zuid richting op een zuidelijke helling van 17 tot 23%, voor extra invloed van de zon.
- Snoeiwijze: hiervoor wordt de quyt methode gebruikt, samen met het ontbladeren van een zijde van de troszone van witte druiven in juli / augustus en aan beide zijden voor rode druiven. Deze ontbladering wordt toegepast om de gezondheid van de trossen te bevorderen: tegengaan van botrytis en zorgen voor sneller drogen bij dauw en na regen.
- Voor een optimale rijping worden bij witte druiven de trossen verwijderd van kleine scheuten (onder de bovenste draad), en bij rode druiven vooral de trossen die achter lopen in veraison, (verlaat rood worden) en kleine trosjes. Op deze wijze concentreert men de rijping op de overblijvende goede trossen.
- Er wordt met de hand geoogst, waarbij slechte trossen direct worden uit gesorteerd, zodat men kwalitatief goede trossen bewaart voor het maken van de wijn. Het oogsttijdstip zelf wordt bepaald door het suikergehalte, het gehalte aan zuur en vooral de aroma's in de druif. Een juiste balans tussen deze waarden is nodig om tot een mooie wijn te komen, waarbij ook de status van de gezondheid van de druif belangrijk is.

2.2.2. Vinificatie

Tijdens de vinificatie worden de volgende procedés om tot kwaliteitswijnen te komen toegepast, die bijdragen aan het unieke karakter van de wijn:

- Witte druiven
 - o een koude vergisting tussen 14 en 20° Celsius om tot fruitige wijnen te komen
- Rosé wijn
 - o een koude vergisting tussen 14 en 20° Celsius om tot fruitige wijnen te komen,
 - o standtijd, waarbij de duur afhankelijk is van het druivenras
- Rode wijn
 - o na vergisting 2 weken standtijd
 - o houtrijping, van. 8 tot 24 maanden
- Mouserende wijn
 - o grondwijn volgens het procédé van witte, rosé of rode wijn, en een tweede vergisting “de méthode traditionnelle” op fles, gedurende 9 maanden.

2.3 Druivenrassen

De druivenrassen die in het oorsprongsgebied ‘De Voerendaalse Bergen’ 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

Beschermde Oorsprongsbenaming “De Voerendaalse Bergen”

WIT	ROOD
Auxerrois	Dornfelder
Bacchus	Monarch
Müller Thurgau	Pinot Noir
Reichensteiner	
Riesling	
Solaris	

2.4 Beschrijving van de Wijnen

2.4.1 Wijncategorieën

De volgende wijncategorieën worden gemaakt:

Categorie 1: Wijn

Categorie 5: Mousseerende Kwaliteitswijn

2.4.2 De wijnen

In de volgende overzichten zijn vermeld:

- Per wijn categorie en wijntype de organoleptische en analytische kenmerken
- Per wijn categorie / wijntype de gebruikte essentiële oenologische procedés
- Per ras is de maximale opbrengst per hectare aangegeven

2.4.2.1. Wijntypes en hun analytische kenmerken

WIJNCATEGORIE 1 Wijn

Wijntype: Witte Wijn, droog

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst.

Organoleptische Kenmerken: Smaak: zeer mineraalrijk met fruitige en kruidige tonen

Kleur: Licht geel, Geur: Fruitige aromatisch, licht kruidig en bloemige tonen

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

Beschermd Oorsprongsbenaming “De Voerendaalse Bergen”

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte	10 %
Totale minimale zuurtegraad	79,8 milli-equivalent/L, ofwel 6 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 /half zoet

Druivenrassen: de witte druivenrassen op de rassenlijst.

Organoleptische Kenmerken: Organoleptische Kenmerken: . Smaak: Steenfruit en exotisch fruit, zoet met frisse zuren, Kleur: Geel, Geur: aromatisch, fruitig

Analytische kenmerken	Waarde
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte	
Maximumgehalte aan vluchtige zuren	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide	
Suikergehalte	Van 30 tot en met 100 gram per liter
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte	9,5 %
Totale minimale zuurtegraad	79,8 milli-equivalent/L, ofwel 6 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur

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

Wijntype: Rosé wijn, droog

Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst.

Organoleptische Kenmerken: Smaak: klein rood fruit, Kleur: licht roze / rood, Geur: aromatisch klein rood fruit

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	10 %

Beschermd Oorsprongsbenaming “De Voerendaalse Bergen”

Totale minimale zuurtegraad	79,8 milli-equivalent/L, ofwel 6 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur
-----------------------------	---

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

Wijntype: Rode wijn

Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst.

Organoleptische Kenmerken: Smaak: klein rood / zwart fruit, Kleur: middelrood / rood, Geur: rood / zwart fruit

Analytische kenmerken	Waarde
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte	
Maximumgehalte aan vluchtige zuren	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide	
Suikergehalte	Van 0,0 tot en met 4,0 gram per liter
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte	11 %
Totale minimale zuurtegraad	66,5 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: Rode wijn, droog, hout gelagerd

Druivenrassen: de rode druivenrassen op de rassenlijst.

Organoleptische Kenmerken: Smaak: klein rood / zwart fruit weinig tannine, licht vanille, Kleur: rood / licht paars, Geur: rood / zwart fruit

Analytische kenmerken	Waarde
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte	
Maximumgehalte aan vluchtige zuren	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide	
Suikergehalte	Van 0,0 tot en met 4,0 gram per liter
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte	11 %
Totale minimale zuurtegraad	66,58 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.

WIJNCATEGORIE 5 Mousseerende kwaliteitswijn wijn

Wijntype: Mousseerende kwaliteitswijn (traditionele methode) Wit – Rosé - Rood

Druivenrassen: de witte / rode druivenrassen op de rassenlijst.

Organoleptische Kenmerken

Wit: Smaak: fruitige en kruidige tonen met een fijne mousse, Kleur: licht geel, Geur: Fruitige aromatisch, licht kruidig en bloemige tonen

Rosé: Smaak: klein rood fruit met een fijn mousse, Kleur: lichte zalmkleur, Geur: aromatisch klein rood fruit

Rood: Smaak: klein rood / zwart fruit met een fijne mousse, Kleur: middelrood / rood, Geur: rood/zwart fruit

Analytische kenmerken	Waarde
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte	
Maximumgehalte aan vluchtige zuren	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide	
Suikergehalte	Van 6 tot en met 12 gram per liter
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte	10,0 %
Totale minimale zuurtegraad	79,89 milli-equivalent/L, ofwel 6,0 gram/L uitgedrukt in wijnsteenzuur

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

2.4.2.2. Wijnbereidingsprocedés

Oenologische procedés

Oenologische procedés die toegepast worden per wijntype zijn (gerangschikt per wijncategorie):

Het gebruik van hout is geautoriseerd om zo nodig het smaakprofiel van de wijn te ondersteunen.

Wijncategorie 1: Wijn

Wijntype: Witte wijn

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

Wijntype: Witte zoete wijn /halfzoete wijn

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

Wijntype: Rosé wijn

Koude fermentatie onder de 20 ° C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)
Een koude maceratie op de schil voor de extractie van de rosé-kleur.

Wijntype: Rode wijn

Minimaal 4 dagen pulpgisting

Wijntype: Rode Wijn, droog, hout gelagerd

Minimaal 4 dagen pulpgisting
Houtrijping tussen 8 en 24 maanden

Wijncategorie 5: Mousseerende kwaliteitswijn gemaakt van de stille grond wijnen als hierboven beschreven

Wijntype: Mousseerende kwaliteitswijn, wit

Tweede gisting in de fles met de “méthode traditionnelle”

Wijntype: Mousseerende kwaliteitswijn, rosé

Tweede gisting in de fles met de “méthode traditionnelle”
Een koude maceratie op de schil voor de extractie van de rosé-kleur.

Wijntype: Mousseerende kwaliteitswijn, rood

Tweede gisting in de fles met de “méthode traditionnelle”

2.4.2.4. Maximumopbrengsten

Wit

- Auxerrois - maximaal 65 hectoliter per hectare
- Bacchus - maximaal 75 hectoliter per hectare
- Müller Thurgau - maximaal 70 hectoliter per hectare
- Reichensteiner - maximaal 85 hectoliter per hectare
- Riesling - maximaal 55 hectoliter per hectare
- Solaris - maximaal 55 hectoliter per hectare

Rood

- Dornfelder - maximaal 75 hectoliter per hectare
- Monarch - maximaal 75 hectoliter per hectare
- Pinot Noir - maximaal 50 hectoliter per 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 gebied voor ‘De Voerendaalse Bergen’ dragen alle aspecten van het terroir: het klimaat, de ligging, de bodem en het wijngaardbeheer bij aan de kwaliteit van de wijnen.

Klimaat:

Klimaat is wat betreft de zonne-uren, temperatuur en neerslag uitermate geschikt voor druiventeeft.

De Voerendaalse Bergen (in Zuid Limburg) Hughlin index van gemiddeld 1772 van 2016 tot en met 2020 bevestigt dit, zoals ook de zonne-uren in deze periode: gemiddeld 7,2 uur / dag , 1, 3 uur meer dan van 1996 tot en met 2000. (gebaseerd op KNMI meetwaarden).

Ligging:

De hellingen waarop de wijngaarden zijn gelegen, van 17 tot 23%, liggend op het zuiden, is een ideale combinatie om optimaal van de zon te profiteren bij het rijpen van de druiven.

Bodem:

De belangrijkste componenten van deze kalksteenhellinggrond zijn vooral kalksteen in de bovengrond en de ondergrond en daarnaast leem met vuursteen / grind.

De grondsoorten (de vocht vasthoudende leem en kalk) vormen voor de wijnstokken een ideale combinatie om tot goede, volle wijnen te komen.

De kalksteenbodem geeft ook het licht petillant karakter aan de wijn.

Teelt:

De precieze bepaling van het oogstmoment (suiker / zuur / aroma) zorgen vooral voor druiven die de frisse / fruitige mousserende wijnen mogelijk maken.

De keuze van de druivenrassen zijn bepalend voor het verkrijgen van optimaal rijpe druiven.

De druivenrassen die gebruikt worden binnen het oorsprongsgebied ‘De Voerendaalse Bergen’ passen in een noordelijk klimaat, met hun iets vroegere rijping.

Details van het menselijk handelen

- Snoeiwijze: hiervoor wordt de quytot methode gebruikt, samen met het ontbladeren van een zijde van de troszone van witte druiven in juli / augustus en aan beide zijden voor rode druiven. Deze ontbladering wordt toegepast om de gezondheid van de trossen te bevorderen: tegengaan van botrytis en zorgen voor sneller drogen bij dauw en na regen.
- Voor een optimale rijping worden bij witte druiven de trossen verwijderd van kleine scheuten (onder de bovenste draad) en bij rode druiven vooral de trossen die achter lopen in verraison, (verlaat rood worden) en kleine trosjes. Op deze wijze concentreert men de rijping op de overblijvende goede trossen.
- Er wordt met de hand geoogst, waarbij slechte trossen direct worden uit gesorteerd, zodat men kwalitatief goede trossen bewaart voor het maken van de wijn. Het oogsttijdstip zelf wordt bepaald door het suikergehalte, het gehalte aan zuur en vooral de aroma's in de druif. Een juiste balans tussen deze waarden is nodig om tot een mooie wijn te komen, waarbij ook de status van de gezondheid van de druif belangrijk is.

Vinificatie:

De vinificatiemethoden zijn toegespitst op het behoud van de primaire aroma's en frisse zuren waardoor de kenmerkende frisse en fruitige wijnen ontstaan, zoals kenmerkend voor de mousserende en witte/rose wijnen, terwijl de standtijd en houtrijping de rode wijnen vol en vloeiend maken.

Samenvatting van het verband:

De kenmerken van de wijngaard (bodem, klimaat, ligging) geven alle ingrediënten om aansprekende mousserende wijnen te maken (fruitig).

Voor de stille wijnen komt dit tot uiting in fruitige witte en rosé wijnen en naar rood fruit geurende rode wijnen, waar ook in de smaak vooral kersen en bessen opvallen. De mousserende wijnen krijgen door de kalkbodem een mondgevoel met een zacht, aangenaam en prettig zuur.

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 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:

Beschermde Oorsprongsbenaming “De Voerendaalse Bergen”

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 (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