

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo

(2020/C 94/03)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro due mesi dalla data della pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Achterhoek – Winterswijk»

Numero di riferimento: PDO-NL-02402

Data della domanda: 21 novembre 2017

1. Nome (nomi) da registrare

Achterhoek – Winterswijk

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione d'origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
9. Vino frizzante gassificato
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino ottenuto da uve stramature

4. Descrizione del vino/dei vini

Categoria di vini 1. VINO: rosso, secco, fruttato o dolce

Varietà di uve da vino: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N) o un taglio delle stesse.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso scuro, in base alla combinazione delle varietà.

Aroma: frutti rossi scuri come frutti di bosco, more di rovo e ciliege. L'aroma specifico dipende dalla combinazione delle varietà.

Gusto: sottili aromi di frutta per un vino accessibile; contiene tannini.

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Caratteristiche analitiche

Il tenore di zucchero del vino secco, fruttato è compreso tra 0,5 e 6 g/l.

I vini rossi dolci presentano un tenore di zucchero compreso tra 15 e 30 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	63,84 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 1. VINO: rosso, invecchiato in botti

Varietà di uve da vino: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N) o un taglio delle stesse.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso intenso, in base alla combinazione delle varietà.

Aroma: frutti rossi scuri come frutti di bosco, more di rovo e ciliege. L'aroma specifico dipende dalla combinazione delle varietà.

Gusto: vini corposi con note di vaniglia, basati su una struttura tannica matura.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 0,5 e 6 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	63,84 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 1. VINO: bianco, secco, fruttato o dolce

Varietà di uve da vino: Johanniter (B), Sauvignier Gris (Rs), Solaris (B), Merzling (B) o un taglio di tali varietà.

Caratteristiche organolettiche

Colore: tra il giallo e il giallo dorato, a seconda della combinazione.

Aroma: per i vini Solaris e Merzling: frutta tropicale; i vini Johanniter e Sauvignier Gris sono caratterizzati da un aroma di frutta matura, come le mele gialle.

Gusto: fruttato e fresco, i vini Johanniter presentano note di Riesling, in parte per la loro acidità, mentre i Sauvignier Gris sono più corposi.

I vini Solaris possiedono un'acidità rinfrescante e i vini Merzling combinano la dolcezza con l'acidità fruttata.

Caratteristiche analitiche

Tenore di zucchero dei vini secchi: tra 1 e 8 g/l.

Tenore di zucchero dei vini dolci: tra 15 e 30 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	77,14 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 1. VINO: bianco, invecchiato in botti

Varietà di uve da vino: Solaris (B).

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato.

Aroma: bouquet di frutti autoctoni e tropicali come mango o ananasso maturo.

Gusto: freschezza acidula. Le botti conferiscono al vino sentori legnosi e gusto morbido.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 15 e 30 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	77,14 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 1. VINO: rosato, con un fruttato pieno

Varietà di uve da vino: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N) o un taglio delle stesse, eventualmente anche con Solaris (B)/Johanniter (B).

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa salmone.

Aroma: frutti rossi tendenti al dolce.

Gusto: fruttato, di carattere piuttosto dolce, dal gusto pieno.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 3 e 10 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	63,84 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 3. VINO LIQUOROSO, rosso

Varietà di uve da vino: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N) o un taglio delle stesse.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso.

Aroma: dolce, ribes nero, leggermente speziato.

Gusto: speziato, con un buon equilibrio tra dolcezza e acidità fruttata.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 50 e 100 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	18
Acidità totale minima	63,84 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 5. VINO SPUMANTE DI QUALITÀ, bianco

Varietà di uve da vino: Johanniter (B), Souvignier Gris (Rs), Solaris (B) o un taglio di tali varietà.

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco.

Aroma: mele, agrumi.

Gusto: fruttato, fresco con bollicine minuscole, piuttosto corposo.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 5 e 16 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	79,8 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 9. VINO FRIZZANTE GASSIFICATO, rosato

Varietà di uve da vino: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N) o un taglio delle stesse, eventualmente anche con Solaris/Johanniter (B).

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa salmone.

Aroma: delicato, frutti rossi.

Gusto: fruttato, produce una sensazione di pizzicore.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 5 e 16 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	63,84 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 15. VINO ottenuto da uve appassite, bianco

Varietà di uve da vino: Solaris (B).

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato.

Aroma: frutta tropicale matura, miele.

Gusto: corposo, morbido, dolce con una freschezza corposa.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 120 e 240 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	66,5 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 16. VINO ottenuto da uve stramature, bianco

Varietà di uve da vino: Solaris (B).

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato.

Aroma: frutta tropicale matura, miele.

Gusto: corposo, morbido, dolce con una freschezza corposa.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 50 e 120 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	73,15 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Norme di produzione vitivinicola e pratiche enologiche specifiche

Le seguenti norme di produzione vitivinicola si applicano a tutte le categorie di vini elencate di seguito.

- L'arricchimento massimo è soggetto alle norme previste dal regolamento UE, con un eventuale arricchimento aggiuntivo dello 0,5 % se consentito per l'anno in questione dalle autorità nazionali (in questo caso il ministero per l'Agricoltura, la natura e la qualità degli alimenti).
- La disacidificazione è soggetta ai limiti stabiliti dal regolamento UE.
- Per l'acidificazione è necessario ottenere ogni anno l'approvazione dalle autorità nazionali (in questo caso il ministero per l'Agricoltura, la natura e la qualità degli alimenti) previa richiesta per l'anno in questione, dopo di che si applicheranno i limiti previsti dal regolamento UE.

Categoria di vini 1. VINO: rosso, secco, fruttato o dolce

Pratica enologica specifica

Fermentazione della polpa per almeno quattro giorni.

Categoria di vini 1. VINO: rosso, invecchiato in botti

Pratica enologica specifica

Fermentazione della polpa per almeno quattro giorni.

Invecchiamento in botti di legno per almeno otto mesi.

Categoria di vini 1. VINO: bianco, secco, fruttato o dolce

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezione: aumento della temperatura all'inizio della fermentazione per i vini che non fermentano facilmente).

Categoria di vini 1. VINO: bianco, invecchiato in botti

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezione: aumento della temperatura all'inizio della fermentazione per i vini che non fermentano facilmente).

Invecchiamento in botti di legno di almeno il 50 % del volume per almeno tre mesi.

Categoria di vini 1. VINO: rosato, fruttato pieno

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezione: aumento della temperatura all'inizio della fermentazione per i vini che non fermentano facilmente).

Categoria di vini 3. VINO LIQUOROSO, rosso

Pratica enologica specifica

Fermentazione della polpa per almeno quattro giorni.

Invecchiamento in botti di legno per almeno un anno.

Aggiunta di alcole di vino.

Categoria di vini 5. VINO SPUMANTE DI QUALITÀ, bianco

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezione: aumento della temperatura all'inizio della fermentazione per i vini che non fermentano facilmente).

Seconda fermentazione in bottiglia, con metodo classico.

Categoria di vini 9. VINO FRIZZANTE GASSIFICATO, rosato

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezione: aumento della temperatura all'inizio della fermentazione per i vini che non fermentano facilmente).

Aggiunta di anidride carbonica durante l'imbottigliamento (a una pressione massima di 2,5 bar).

Categoria di vini 15. VINO ottenuto da uve appassite, bianco

Pratica enologica specifica

Vendemmia tardiva, uva raccolta a mano.

Uva appassita naturalmente, poi essiccata su paglia, per almeno due settimane.

Vinificazione mediante fermentazione a freddo a meno di 18 °C.

Categoria di vini 16. VINO ottenuto da uve stramature, bianco

Pratica enologica specifica

Vendemmia tardiva di uve con un tenore di zucchero di almeno 120 gradi Oechsle.

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezione: aumento della temperatura all'inizio della fermentazione per i vini che non fermentano facilmente).

b. *Rese massime*

Rosso, Regent (N)

50 ettoltri per ettaro

Rosso, Pinotin (N)

50 ettoltri per ettaro

Rosso, Monarch (N)

50 ettoltri per ettaro

Rosso, Acolon (N)

50 ettoltri per ettaro

Rosso, Cabertin (N)

50 ettoltri per ettaro

Rosso, Cabernet Cortis (N)

50 ettoltri per ettaro

Bianco, Sauvignier Gris (Rs)

60 ettoltri per ettaro

Bianco, Sauvignier Gris (Rs), uve appassite

20 ettoltri per ettaro

Bianco, Sauvignier Gris (Rs), uve stramature

40 ettoltri per ettaro

Bianco, Johanniter (B)

60 ettoltri per ettaro

Bianco, Johanniter (B), uve appassite

20 ettoltri per ettaro

Bianco, Johanniter (B), uve stramature

40 ettoltri per ettaro

Bianco, Solaris (B)

50 ettoltri per ettaro

Bianco, Solaris (B), uve appassite

20 ettoltri per ettaro

Bianco, Solaris (B), uve stramature

40 ettoltri per ettaro

Bianco, Merzling (B)

60 ettoltri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica delimitata si trova nella parte orientale della regione di Achterhoek, che si estende fino al confine con la Germania, ed è delimitata dai confini del comune di Winterswijk.

All'interno della zona di Achterhoek – Winterswijk, i vigneti che rientrano in questa denominazione di origine protetta comprendono le zone contenenti terreni classificati come HN21, KX e eZE23. Sono compresi anche i terreni HN23, ZG23 e ZG21 che contengono humus e limo, importanti per la coltivazione dell'uva. Presi nel loro insieme, i terreni di questo tipo costituiscono la maggior parte della zona definita.

Il comune ha un gran numero di zone periferiche, costituite da nove frazioni, tutte facenti parte del comune di Winterswijk. Le frazioni, procedendo in senso orario sulla mappa, sono le seguenti: Meddo (1 448 abitanti), Huppel (414 abitanti), Henxel (268 abitanti), Ratum (354 abitanti), Brinkheurne (272 abitanti), Kotten (798 abitanti), Woold (861 abitanti), Miste (675 abitanti) e Corle (281 abitanti). Meddo è l'unica frazione ad avere un centro abitato con vari servizi.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Cabertin (N) (VB-91-26-17)

Cabernet Cortis

Johanniter (B)

Monarch

Acolon

Pinotin (N)

Regent (N)

Souvignier Gris

Solaris

Merzling (B)

8. Descrizione del legame/dei legami

Zona definita

La maggior parte della zona definita si trova sull'altopiano dei Paesi Bassi orientali e ha una struttura del suolo diversa (contenente limo e calce) dalle zone dell'Achterhoek a ovest di Winterswijk (dove il suolo è costituito da argilla fluviale e depositi di sabbia superficiali).

La zona di Winterswijk è nota per il paesaggio caratterizzato da siepi e per la cava contenente resti fossili. A Winterswijk, sulla superficie di alcuni letti di torrenti, si trovano strati risalenti al giurassico inferiore. Nel 2005 il governo dei Paesi Bassi ha quindi designato la zona di Winterswijk, che si estende su una superficie totale di quasi 22 000 ettari, come area paesaggistica nazionale di Winterswijk.

Suolo

Il suolo dell'«altopiano dei Paesi Bassi orientali», che contiene limo e anche calce, circonda Winterswijk. Nelle altre parti della regione di Achterhoek il suolo è costituito da argilla fluviale e depositi di sabbia superficiali.

La zona definita presenta vari tipi di suolo, che si alternano e si fondono tra loro.

I tipi di suolo presentano le seguenti caratteristiche:

- un buono strato di humus;
- il suolo contiene limo, che contribuisce a dare al vino la sua pienezza di sapore e impedisce l'inaridimento del terreno;
- lo strato di limo (lutum) riduce il tasso di appassimento delle viti;
- la superficie sabbiosa del suolo assicura un buon equilibrio idrico;
- le acque sotterranee assorbono i minerali del sottosuolo (come la calce ivi contenuta), fornendo un buon nutrimento alle viti.

Clima e ambiente

La zona definita non è molto distante dalla stazione dell'Istituto meteorologico reale dei Paesi Bassi di Hupsel, dove si sono registrate le medie climatiche seguenti (2010-2015) nella stagione vitivinicola da maggio a settembre:

- Temperatura media: 15,58 °C
- Temperatura minima media: 9,93 °C

- Temperatura massima media: 20,83 °C
- Umidità relativa media: 78,36 %
- Precipitazione media: 78,54 mm al mese
- Media delle ore di luce solare: 192,93 ore al mese

Il fatto che le temperature notturne siano leggermente inferiori alla media nazionale contribuisce a rendere i vini freschi e fruttati, mentre le temperature massime un po' più elevate e il maggior numero di ore di sole fanno sì che le uve siano più mature.

Intervento dell'uomo (coltivazione e vinificazione)

Il processo di coltivazione è caratterizzato dalle seguenti pratiche, selezionate appositamente per produrre un vino di qualità:

- Selezione delle varietà: le varietà selezionate sono in grado di maturare bene nell'ambiente locale e di apportare gli aromi necessari. La selezione avviene anche in base alla loro resistenza, per cercare di rendere la coltivazione più sostenibile.
- Densità di impianto: i filari sono disposti a 2-2,2 m di distanza l'uno dall'altro (per far sì che ricevano abbastanza luce solare), la distanza tra le viti è di 1-1,25 m. Ogni vite dispone dunque di una superficie di circa 2,2 m², così da assicurare ad ognuna di esse un apporto sufficiente di nutrienti (per la maturazione delle uve e lo sviluppo degli aromi).
- Le strisce tra i filari di vite sono mantenute prive di vegetazione, in modo che il calore rilasciato di notte venga catturato così da accelerare la maturazione. In questo modo si contribuisce anche a contrastare il gelo notturno. In alternativa, le strisce possono essere mantenute verdi, con una copertura di vegetazione bassa.
- Nel periodo di crescita, i sarmenti vengono potati per assicurare che i nutrienti arrivino ai grappoli.
- La coltivazione è limitata (resa massima come specificato nella descrizione dei vini). Ove necessario, i grappoli vengono diradati.
- Modo di coltivazione dei vigneti: si è deciso di utilizzare il metodo Guyot (in cui ogni anno le viti vengono fissate al filo di legatura), con una chioma fogliare eretta che cresce fino ad un'altezza di circa 2,2 m (per assorbire la luce solare necessaria alla fotosintesi) e la zona attorno ai grappoli libera dopo aver tolto le foglie (essiccazione più rapida, luce solare).
- Una delle decisioni più importanti nel processo di coltivazione riguarda il momento della vendemmia. La decisione viene presa sulla base di un monitoraggio molto attento della maturazione delle uve (il tenore di zucchero, l'acidità (pH) e gli aromi) al fine di produrre un vino di qualità.

I seguenti processi svolgono un ruolo particolarmente importante nel plasmare il carattere dei vini prodotti:

- I vini sono prodotti sulla base di specifiche orientate alla qualità della vendemmia (residuo zuccherino, acidità, tenore alcolico minimo, invecchiamento a contatto con il legno). Ogni anno un gruppo di esperti degustatori decide l'esatta composizione di ogni taglio e l'eventuale invecchiamento in botte.
- La fermentazione a temperatura controllata dei vini bianchi e rosati, per renderli freschi e fruttati.
- L'utilizzo di botti di legno per l'invecchiamento dei vini rossi, per conferire loro un sapore pieno con tannini morbidi, mentre i vini bianchi vengono sottoposti ad un parziale invecchiamento a contatto con il legno per produrre un vino più pieno.

Legame causale

La qualità del vino è il risultato della combinazione di clima, suolo, coltivazione e pratiche di vinificazione.

La combinazione degli strati del suolo assicura un buon equilibrio idrico. Il sottosuolo fornisce calce e sostanze nutritive minerali attraverso le acque sotterranee, mentre il limo e l'humus contenuti nello strato attivo forniscono le condizioni necessarie per la crescita rigogliosa dell'uva.

I terreni contenenti humus e limo sono ideali per la viticoltura, in quanto trattengono bene l'umidità e le sostanze nutritive, permettendo agli aromi dell'uva di svilupparsi pienamente e di produrre un vino corposo e robusto, anche in periodi abbastanza secchi.

Il clima (che è piuttosto continentale) contribuisce a ottenere la maturazione richiesta, pur mantenendo il sapore fresco e fruttato del vino (per via delle temperature notturne leggermente inferiori).

L'intervento umano - selezione delle varietà, metodo di coltivazione (massimo sfruttamento della luce solare, diradamento dei grappoli), gestione della vendemmia (controllo dei livelli di zucchero, dell'acidità e degli aromi) e pratiche di vinificazione (fermentazione a freddo, invecchiamento in botti di legno) - è un ulteriore aspetto che, insieme al suolo e al clima, permette di produrre vini di qualità. I vini ottenuti sono varietali e da taglio (pieni e fruttati): bianchi freschi (frutta matura/aroma di agrumi)/rosati e rossi con tannini morbidi.

In sintesi, la combinazione di clima (freschezza e maturazione), suolo (limo/humus con calce per un buon equilibrio idrico e sostanze nutritive), coltivazione (selezione delle varietà, densità di impianto, gestione del fogliame, decisioni relative alla vendemmia) e pratiche di vinificazione (come la fermentazione a freddo, l'uso dell'invecchiamento in botte) assicura:

- la freschezza e il sapore pieno e fruttato dei vini bianchi e rosati;
- i tannini morbidi e il sapore pieno dei vini rossi.

Questa combinazione vale per la categoria «vino» ma anche per le altre categorie di vino («vino liquoroso», «vino spumante di qualità», «vino frizzante») che sono prodotte con le stesse modalità e con le stesse uve del vino della categoria 1 «vino» («il vino di base») ma alle quali si aggiungono le caratteristiche specifiche della categoria mediante operazioni supplementari durante la vinificazione.

Anche per il «vino ottenuto da uve appassite» e il «vino ottenuto da uve stramature», la combinazione di clima, suolo e pratiche di vinificazione è importante. Questi vini da dessert di qualità sono, tuttavia, prodotti tramite una maturazione più lunga (maggiore tenore di zucchero)/essiccazione (maggiore tenore di zucchero/concentrazione di aromi) dell'uva.

Dettagli delle altre categorie di prodotti vitivinicoli (non «vino»)

- Vino liquoroso

Il vino liquoroso consiste in un «vino di base» con le stesse caratteristiche organolettiche (derivanti dalla combinazione di suolo, clima e intervento dell'uomo) della categoria «vino», ma con il residuo zuccherino necessario per il vino liquoroso. Inoltre, il vino liquoroso è invecchiato in botti per almeno un anno (procedura che consente al vino di sviluppare tannini più morbidi e sentori di legno) e viene aggiunto alcole di vino per trasformarlo in liquore. Il vino liquoroso presenta un titolo alcolometrico effettivo minimo del 18 %.

- Vino spumante di qualità

Il «vino di base» per il vino spumante di qualità presenta le stesse caratteristiche organolettiche della categoria «vino» (freschezza e sapore fruttato derivanti dalla combinazione di suolo, clima e intervento umano). Presenta inoltre le caratteristiche derivanti dalla trasformazione del vino di base in vino spumante mediante la fermentazione in bottiglia (metodo classico), che conferisce al vino l'elegante spuma. Il vino presenta una sovrappressione di almeno 3,5 bar. Il taglio utilizzato per il vino spumante di qualità ha un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,5 %.

- Vino frizzante gassificato

Anche il «vino di base» utilizzato per il vino frizzante gassificato presenta le stesse caratteristiche organolettiche della categoria «vino» (freschezza e sapore fruttato derivanti dalla combinazione di suolo, clima e intervento umano). Presenta inoltre le caratteristiche dovute alla CO₂ aggiunta per ottenere le bollicine. Il vino frizzante gassificato presenta un titolo alcolometrico effettivo minimo del 10 % e una sovrappressione non superiore a 2,5 bar. È un vino estivo, fresco e molto fruttato.

- Vino ottenuto da uve appassite (vino da dessert)

Il passaggio fondamentale di far maturare le uve più a lungo prima di farle essiccare per almeno due settimane è quello che conferisce al vino ottenuto da uve appassite la sua concentrazione di zuccheri e aromi. Il processo di fermentazione a freddo permette di ottenere un vino con titolo alcolometrico effettivo minimo del 9,4 %.

La concentrazione degli aromi in questo vino fruttato è il risultato della combinazione di suolo, clima e intervento dell'uomo. In particolare, è la cura dedicata dalle persone che lo producono a conferire al vino da dessert il suo sapore pieno.

- Vino ottenuto da uve stramature (vino da dessert)

Grazie al passaggio essenziale di far maturare le uve più a lungo, il vino ottenuto da uve stramature presenta un tenore di zucchero di almeno 110 gradi Oechsle. Il risultato di questo processo, che prevede una fermentazione a freddo senza arricchimento, è un vino con titolo alcolometrico effettivo minimo del 12 % che deriva il suo fruttato dalla combinazione di suolo, clima e intervento umano. In particolare, è la cura dedicata dalle persone che lo producono a conferire al vino da dessert il suo sapore pieno.

Grazie a questo approccio, ogni anno i vini continuano a vincere medaglie in numerosi concorsi organizzati sia nei Paesi Bassi che all'estero (ad esempio a Vienna).

9. Ulteriori condizioni essenziali

NESSUNA

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2017/06/Productdossier-BOB-Achterhoek-Winterswijk.pdf>
