

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

(2023/C 129/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Schouwen-Duiveland”

PDO-NL-02775

Data rozpoczęcia stosowania: 10.6.2021

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

Schouwen-Duiveland

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Kategoria 1: Wino, rodzaj wina: Wino białe wytrawne, owocowe

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

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: zielona/żółta

Aromat: zielonego jabłka, grejpfruta i miodu

Smak: wytrawny, świeży i słony, o zrównoważonej kwasowości, z nutami brzoskwini, gruszki i kredy

Cechy analityczne win:

Zawartość cukru: od 0 do 9 gramów na litr

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

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	73,15 w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Kategoria 1: Wino, rodzaj wina: Wino białe wytrawne, dojrzewające w drewnianych beczkach

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

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: jasnożółta do żółtej

Aromat: wanilii, cytrusów, z dymnymi nutami

Smak: pełne, wytrawne wino z drzewnymi i kredowymi nutami, o niskiej kwasowości

Cechy analityczne win:

Zawartość cukru od 0 do 9 gramów na litr

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	73,15 w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria 1: Wino, rodzaj wina: Wino białe półwytrawne, półsłodkie, o owocowym charakterze

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

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: blada, prawie bezbarwna, do jasnożółtej

Aromat: róż, żółtego jabłka, liczi i passiflory

Smak: wino pełne o słodkim posmaku i niskiej kwasowości, z nutami brzoskwini/gruszki

Cechy analityczne win:

Zawartość cukru od 10 do 45 gramów na litr

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	73,15 w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria 1: Wino, rodzaj wina: Wino białe słodkie, o owocowym charakterze

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

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: jasnożółta do żółtej

Aromat: pigwy, moreli i jabłka

Smak: słodkie wino z nutami pigwy, miodu, pieprzu i kandyzowanych owoców

Cechy analityczne win:

Zawartość cukru powyżej 45 gramów na litr

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	73,15 w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria 5: Gatunkowe wino musujące, rodzaj wina: Białe musujące, owocowe

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

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: blada, prawie bezbarwna, do jasnożółtej

Aromat: zielonego jabłka, gruszki i moreli, świeży

Smak: żywy i orzeźwiający, słony, jabłkowy, migdałowy, delikatna pianka

Cechy analityczne:

Zawartość cukru od 0 do 12 gramów na litr

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	73,15 w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Kategoria wina 1: Wino, rodzaj wina: Wino białe wytrawne o owocowym charakterze / wino białe półwytrawne, półsłodkie, o owocowym charakterze / wino białe słodkie, o owocowym charakterze

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których proces fermentacji jest trudny do przeprowadzenia)

Kategoria wina 1: Wino, rodzaj wina: Wino białe wytrawne, pełne, przechowywane w drewnie

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których proces fermentacji jest trudny do przeprowadzenia)

Leżakowanie w drewnianych beczkach wypełnionych do min. 50 % objętości przez co najmniej 6 miesięcy

Kategoria wina 5: Gatunkowe wino musujące, rodzaj wina: Gatunkowe wino białe musujące, o pełnym, owocowym charakterze

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja na zimno w temperaturze poniżej 20 °C (wyjątek: temperaturę podnosi się na początku fermentacji w przypadku win, których proces fermentacji jest trudny do przeprowadzenia)

Druga fermentacja w butelce, metodą tradycyjną.

b) Maksymalna wydajność

Dla wszystkich odmian winorośli w wykazie

75 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje całą wyspę Schouwen-Duiveland i jednocześnie stanowi teren gminy „Schouwen-Duiveland”.

Obszar obejmuje powierzchnię 48 800 ha.

7. Główne odmiany winorośli

Auxerrois B

Cabernet Blanc B (VB-91-26-1)

Gewürztraminer Rs

Müller Thurgau B

Pinot Gris G

Pinot Blanc B

Souvignier Gris

8. Opis związku lub związków

Wyznaczony obszar geograficzny

Terroir – wszystko, co oddziałuje na winorośl w winnicy – ma duży wpływ na jakość wina. W wyznaczonym obszarze geograficznym Schouwen-Duiveland wszystkie aspekty terroir – klimat, położenie, rodzaj gleby, prowadzenie winnicy, selekcja odmian i proces produkcji wina – wpływają na jakość win z obu kategorii (1 – „wino” oraz 5 – „gatunkowe wino musujące”).

Klimat:

Dane Królewskiego Niderlandzkiego Instytutu Meteorologicznego (Koninklijk Nederlands Meteorologisch Instituut – KNMI) dowodzą, że łagodność klimatu morskiego, dłuższy czas i większa intensywność nasłonecznienia sprzyjają dojrzewaniu winogron. Położenie wyspy powoduje, że pokrywą chmur przerywa linia wydm (co zwiększa dostęp światła słonecznego), a opady deszczu nieco mniejsze niż w pozostałych częściach Niderlandów przyczyniają się do dobrej kondycji winogron.

Według danych KNMI indeks Huglina w latach 2018 i 2019 wynosił odpowiednio wartości rzędu 1 746 i 1 572 (do końca września), wskazując na zdatność tych terenów do uprawy winorośli (wartość ponad 1 500). Jednocześnie słońce operuje na wyspie średnio o pół godziny dłużej w porównaniu z innymi obszarami Niderlandów (co umożliwia dojrzewanie winogron dzięki fotosyntezie).

Rodzaj gleby i położenie:

Winnice położone są w łózysku dawnej rzeki (Gouwe), która przepływała między Schouwen a Duiveland, natomiast gleba na tym terenie charakteryzuje się obecnością wapiennych glin piaszczysto-ilastych z dodatkiem wapienia pochodzącego z muszli, a jej warstwy osiągają grubość do 80 cm (gleba dojrzała). Połączenie glin piaszczysto-ilastych (gliniaste gleby morskie) i wapienia tworzy idealną glebę, zatrzymującą wilgoć i bogatą w minerały/wapno, co sprzyja uprawie i dojrzewaniu winorośli.

Bliskość morza powoduje zasolenie środowiska naturalnego (bryza morska), które pozwala zapobiegać chorobom winorośli i pozytywnie wpływa na smak wina.

Bryzy często wiejące w tym regionie sprawiają, że winnice są dobrze wentylowane i szybko osuszają się po opadach atmosferycznych, dzięki czemu winogrona mogą dłużej dojrzewać (zdrowe owoce gwarantują osiągnięcie fenologicznej fazy dojrzałości).

O wyjątkowości tego regionu stanowi położenie na wyspie otoczonej wodami Morza Północnego, obecność słonych wiatrów (przynoszących sól morską), dłuższy czas nasłonecznienia oraz gleby z warstwą glin piaszczysto-ilastych bogate w wapień (pochodzący z rozkładu bezkręgowców wodnych). Czynniki te razem składają się na wyraźnie wyczuwalną świeżość i mineralność win z tego regionu. Ponadto aktywność pływów i obecność wydm przynosi mniejsze opady, sporadyczny grad i więcej słońca, co przekłada się na wyższą ekstraktywność tych win. W zależności od odmiany wina cechują się intensywną świeżością smaku, a także wyczuwalnym posmakiem brzoskwini/gruszki z pikantnymi/mineralnymi nutami agrestu, soli, wapienia, miodu i anyżu.

Czynnik ludzki (uprawa/winifikacja)

Odmiany winogron zostały wybrane ze względu na ich dopasowanie do klimatu i gleby, tak by owoce mogły optymalnie dojrzeć.

Przyczynia się do tego również sposób sadzenia (zapewnienie odpowiedniej ilości słońca i gleby każdej roślinie), a w stosownych przypadkach także przeredzanie gałęzi.

Rozważne zarządzanie zbiorami (sprawdzanie zawartości cukrów, kwasowości i aromatu) oraz winifikacja (fermentacja na zimno, leżakowanie w drewnianych beczkach) dopełniają proces powstawania win gatunkowych z tych winogron.

Szczegóły działań podejmowanych przez człowieka:

- stosowanie metody zielonych zbiorów (usuwanie kiści), aby winorośl mogła dostarczyć każdej kiści taką ilość składników odżywczych, jaka będzie jej potrzebna do osiągnięcia odpowiedniej dojrzałości, co pozwala zwiększyć dojrzałość winogron.
- Właściwy czas zbiorów określa się, mierząc połączenie cukru/kwasowości i aromatu, z uwzględnieniem precyzyjnej prognozy pogody i wiernego odzwierciedlenia stanu zdrowia winogron. Wszystkie te czynniki są brane pod uwagę przy wyznaczaniu terminu zbiorów (zbiory optymalnie dojrzałych winogron).
- Uprawa w obiegu zamkniętym, wykorzystywanie w rzędach między krzewami przyciętych (odrabanych) gałązek i wyłoków z winogron (odpadów).
- Podczas uprawy przycina się pędy, aby składniki odżywcze dostawały się do gron.

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

- Gatunkowe wino musujące

Wino bazowe stosowane do wytwarzania gatunkowego wina musującego ma takie same właściwości organoleptyczne jak kategoria „wino”. Ma również właściwości wynikające z przekształcenia wina bazowego w wino musujące w procesie fermentacji butelkowej (metodą tradycyjną), w którym powstaje pełna elegancji pianka. Nadciśnienie wina wynosi co najmniej 3,5 bara. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu w cuvée zastosowanym w gatunkowym winie musującym wynosi 11 % objętości.

Link/podsumowanie

Efektom połączenia czynników takich jak gleba (dno morza), klimat (klimat morski) i czynnik ludzki są rozpoznawalne wina odmianowe i cuvée, pełne i owocowe, wina z cytrusowym aromatem oraz wina musujące z charakterystyczną pianką, które doskonale komponują się z owocami morza. Ich świeżość jest efektem unikalnego połączenia klimatu morskiego i gliniastej gleby morskiej, zawierającej wapien pochodzący z muszli (zasolenie powietrza i gleby).

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

-

Link do specyfikacji produktu

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2021/01/Productdossier%20BOB%20Schouwen%20Duiveland.pdf>
