



C/2024/1458

9.2.2024

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2024/1458)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA PER UN NUOVO NOME VINICOLO

«Twente»

PDO-NL-02873

Data della domanda: 27.10.2022

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Twente

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di 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 di uve stramature

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 1. VINO, tipo di vino: vino rosso, secco, molto fruttato

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino può essere monovitigno oppure assemblato. Poiché la composizione degli assemblaggi può presentare lievi variazioni da un anno all'altro, le caratteristiche organolettiche tipiche (colore/aroma/sapore) descritte di seguito possono differire di conseguenza.

Varietà di uve: le varietà a bacca rossa riportate nell'elenco delle varietà

Colore: rosso

Odore: frutti rossi/neri (ribes neri e mirtilli), leggermente speziato

Sapore: fruttato, corposo con tannini morbidi

Tenore di zuccheri: da 0,5 a 6 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono stati specificati valori sono in linea con i limiti stabiliti nei regolamenti dell'UE e nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi.

(1) GU L 347 dell'20.12.2013, pag. 671.

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)	

2. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 1. VINO, tipo di vino: vino rosso, secco, invecchiato in botti di legno

#### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino può essere monovitigno oppure assemblato. Poiché la composizione degli assemblaggi può presentare lievi variazioni da un anno all'altro, le caratteristiche organolettiche tipiche (colore/aroma/sapore) descritte di seguito possono differire di conseguenza.

Varietà di uve: le varietà a bacca rossa riportate nell'elenco delle varietà

Colore: rosso scuro

Odore: aromi intensi di frutti scuri maturi, accompagnati da note speziate di pepe, chiodi di garofano, alloro e tabacco

Sapore: aromi molto fruttati di frutti rossi/neri (ribes nero e mirtilli), struttura tannica piena e un tocco di spezie

Tenore di zuccheri: da 0,0 a 6,0 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono stati specificati valori sono in linea con i limiti stabiliti nei regolamenti dell'UE e nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	53,26 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 1. VINO, tipo di vino: vino bianco, secco, fruttato

#### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino può essere monovitigno oppure assemblato. Poiché la composizione degli assemblaggi può presentare lievi variazioni da un anno all'altro, le caratteristiche organolettiche tipiche (colore/aroma/sapore) descritte di seguito possono differire di conseguenza.

Varietà di uve: le varietà a bacca bianca riportate nell'elenco delle varietà (e le varietà a bacca rossa per i *blanc de noir*)

Colore: giallo (con un'eventuale sfumatura rosata per i *blanc de noir*)

Odore: frutta fresca, mela, agrumi

Sapore: molto fruttato, fresco e corposo

Tenore di zuccheri: da 1,0 a 8,0 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono stati specificati valori sono in linea con i limiti stabiliti nei regolamenti dell'UE e nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi.

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)	

4. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 1. VINO, tipo di vino: vino bianco, secco, invecchiato in botti di legno

#### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino può essere monovitigno oppure assemblato. Poiché la composizione degli assemblaggi può presentare lievi variazioni da un anno all'altro, le caratteristiche organolettiche tipiche (colore/aroma/sapore) descritte di seguito possono differire di conseguenza.

Varietà di uve: le varietà a bacca bianca riportate nell'elenco delle varietà

Colore: da giallo ad arancione

Odore: frutta tropicale, floreale con delicate note di legno

Sapore: molto fruttato, corposo e cremoso a seguito dell'invecchiamento in botte, finale pieno

Tenore di zuccheri: da 1,0 a 8,0 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono stati specificati valori sono in linea con i limiti stabiliti nei regolamenti dell'UE e nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
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)	

5. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 1. VINO, tipo di vino: vino bianco, amabile, fruttato

#### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino può essere monovitigno oppure assemblato. Poiché la composizione degli assemblaggi può presentare lievi variazioni da un anno all'altro, le caratteristiche organolettiche tipiche (colore/aroma/sapore) descritte di seguito possono differire di conseguenza.

Varietà di uve: le varietà a bacca bianca riportate nell'elenco delle varietà

Colore: giallo scuro

Odore: molto fruttato, floreale

Sapore: fruttato con finale pieno

Tenore di zuccheri: da 12 a 45 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono stati specificati valori sono in linea con i limiti stabiliti nei regolamenti dell'UE e nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	79,89 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

#### 6. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 1. VINO, tipo di vino: vino dolce/fruttato

##### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino può essere monovitigno oppure assemblato. Poiché la composizione degli assemblaggi può presentare lievi variazioni da un anno all'altro, le caratteristiche organolettiche tipiche (colore/aroma/sapore) descritte di seguito possono differire di conseguenza.

Varietà di uve: le varietà a bacca bianca riportate nell'elenco delle varietà

Colore: giallo scuro

Odore: molto fruttato, floreale

Sapore: fruttato con finale pieno

Tenore di zuccheri: > 45 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono stati specificati valori sono in linea con i limiti stabiliti nei regolamenti dell'UE e nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	5
Acidità totale minima	86,54 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

#### 7. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 1. VINO, tipo di vino: rosato, secco, molto fruttato

##### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino può essere monovitigno oppure assemblato. Poiché la composizione degli assemblaggi può presentare lievi variazioni da un anno all'altro, le caratteristiche organolettiche tipiche (colore/aroma/sapore) descritte di seguito possono differire di conseguenza.

Varietà di uve: le varietà a bacca rossa riportate nell'elenco delle varietà

Colore: rosa pallido

Odore: leggermente speziato, frutta rossa

Sapore: fruttato, ma corposo con tannini morbidi

Tenore di zuccheri: da 1,0 a 8,0 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono stati specificati valori sono in linea con i limiti stabiliti nei regolamenti dell'UE e nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi.

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)	

#### 8. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 3. VINO LIQUOROSO

##### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino può essere monovitigno oppure assemblato. Poiché la composizione degli assemblaggi può presentare lievi variazioni da un anno all'altro, le caratteristiche organolettiche tipiche (colore/aroma/sapore) descritte di seguito possono differire di conseguenza.

Varietà di uve: le varietà a bacca rossa riportate nell'elenco delle varietà

Colore: rosso

Odore: frutti rossi/neri dolci (ribes neri e mirtilli), leggermente speziato

Sapore: speziato

Tenore di zuccheri: da 50 a 100 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono stati specificati valori sono in linea con i limiti stabiliti nei regolamenti dell'UE e nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi.

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)	

#### 9. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 5. VINO SPUMANTE DI QUALITÀ, tipo di vino: spumante bianco, fruttato

##### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino può essere monovitigno oppure assemblato. Poiché la composizione degli assemblaggi può presentare lievi variazioni da un anno all'altro, le caratteristiche organolettiche tipiche (colore/aroma/sapore) descritte di seguito possono differire di conseguenza.

Varietà di uve: le varietà a bacca bianca riportate nell'elenco delle varietà

Colore: giallo chiaro

Odore: frutta bianca/gialla fresca

Sapore: fruttato, fresco con bollicine fini, corposo

Tenore di zuccheri: da 0 a 12 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono stati specificati valori sono in linea con i limiti stabiliti nei regolamenti dell'UE e nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	79,89 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

10. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 5. VINO SPUMANTE DI QUALITÀ, tipo di vino: spumante rosato, fruttato

#### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino può essere monovitigno oppure assemblato. Poiché la composizione degli assemblaggi può presentare lievi variazioni da un anno all'altro, le caratteristiche organolettiche tipiche (colore/aroma/sapore) descritte di seguito possono differire di conseguenza.

Varietà di uve: le varietà a bacca rossa riportate nell'elenco delle varietà

Colore: rosa pallido

Odore: frutta rossa matura

Sapore: spuma fine, corposo con aromi di frutta rossa fresca

Tenore di zuccheri: da 0 a 12 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono stati specificati valori sono in linea con i limiti stabiliti nei regolamenti dell'UE e nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	79,89 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

11. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 9. VINO FRIZZANTE GASSIFICATO, tipo di vino: frizzante bianco, fruttato

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino può essere monovitigno oppure assemblato. Poiché la composizione degli assemblaggi può presentare lievi variazioni da un anno all'altro, le caratteristiche organolettiche tipiche (colore/aroma/sapore) descritte di seguito possono differire di conseguenza.

Varietà di uve: le varietà a bacca bianca riportate nell'elenco delle varietà

Colore: giallo pallido

Odore: frutta bianca, floreale

Sapore: spuma media, frutta bianca e acidità fruttata

Tenore di zuccheri: da 5,0 a 24,0 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono stati specificati valori sono in linea con i limiti stabiliti nei regolamenti dell'UE e nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	79,89 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

12. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 9. VINO FRIZZANTE GASSIFICATO, tipo di vino: frizzante rosato, fruttato

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino può essere monovitigno oppure assemblato. Poiché la composizione degli assemblaggi può presentare lievi variazioni da un anno all'altro, le caratteristiche organolettiche tipiche (colore/aroma/sapore) descritte di seguito possono differire di conseguenza.

Varietà di uve: le varietà a bacca rossa riportate nell'elenco delle varietà

Colore: rosa pallido

Odore: frutta rossa estiva

Sapore: spuma media, frutta rossa estiva e acidità fresca

Tenore di zuccheri: da 5,0 a 24,0 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono stati specificati valori sono in linea con i limiti stabiliti nei regolamenti dell'UE e nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	79,89 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

## 13. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 15. VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE, tipo di vino: vino dolce

## DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino può essere monovitigno oppure assemblato. Poiché la composizione degli assemblaggi può presentare lievi variazioni da un anno all'altro, le caratteristiche organolettiche tipiche (colore/aroma/sapore) descritte di seguito possono differire di conseguenza.

Varietà di uve: le varietà a bacca bianca riportate nell'elenco delle varietà

Colore: giallo dorato

Odore: frutta, agrumi

Sapore: corposo, cremoso, dolce con note fresche e piene

Tenore di zuccheri: da 100 a 220 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono stati specificati valori sono in linea con i limiti stabiliti nei regolamenti dell'UE e nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
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)	

## 14. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 16. VINO DI UVE STRAMATURE, tipo di vino: vino dolce

## DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il vino può essere monovitigno oppure assemblato. Poiché la composizione degli assemblaggi può presentare lievi variazioni da un anno all'altro, le caratteristiche organolettiche tipiche (colore/aroma/sapore) descritte di seguito possono differire di conseguenza.

Varietà di uve: le varietà a bacca bianca riportate nell'elenco delle varietà

Colore: giallo dorato

Odore: frutta, agrumi

Sapore: corposo, cremoso, dolce con note fresche e piene

Tenore di zuccheri: da 20 a 80 g/l

Le caratteristiche di seguito riportate per le quali non sono stati specificati valori sono in linea con i limiti stabiliti nei regolamenti dell'UE e nei decreti ministeriali dei Paesi Bassi.

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

### 5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 1. Vino, tipo di vino: vino rosso, secco, molto fruttato

Pratica enologica specifica

- Fermentazione sulle bucce per almeno 4 giorni
- Fermentazione malolattica completa

2. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 1. Vino, tipo di vino: vino rosso, secco, invecchiato in botti di legno

Pratica enologica specifica

- Fermentazione sulle bucce per almeno 4 giorni
- Fermentazione malolattica completa
- Invecchiamento in botti di legno per almeno 8 mesi

3. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 1. Vino, tipo di vino: vino bianco, secco, fruttato

Pratica enologica specifica

- Fermentazione a freddo a una temperatura inferiore a 20 °C (ad eccezione dell'innalzamento di temperatura all'inizio della fermentazione per i vini di difficile fermentazione)

4. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 1. Vino, tipo di vino: vino bianco, secco, invecchiato in botti di legno

Pratica enologica specifica

- Fermentazione a freddo a una temperatura inferiore a 20 °C (ad eccezione dell'innalzamento di temperatura all'inizio della fermentazione per i vini di difficile fermentazione)
- Invecchiamento in botti di legno per almeno il 50 % del volume per almeno 3 mesi

5. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 1. Vino, tipo di vino: Tipo di vino: vino bianco, amabile/dolce, fruttato

Pratica enologica specifica

- Fermentazione a freddo a una temperatura inferiore a 20 °C (ad eccezione dell'innalzamento di temperatura all'inizio della fermentazione per i vini di difficile fermentazione)

6. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 1. Vino, tipo di vino: Tipo di vino: Tipo di vino: rosato, secco, molto fruttato

Pratica enologica specifica

- Fermentazione a freddo a una temperatura inferiore a 20 °C (ad eccezione dell'innalzamento di temperatura all'inizio della fermentazione per i vini di difficile fermentazione)
- Il colore rosato è ottenuto mediante macerazione a freddo sulle bucce o mediante salasso.

7. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 3. Vino liquoroso

Pratica enologica specifica

- Fermentazione sulle bucce per almeno 4 giorni
- Invecchiamento in botti di legno per almeno 2 anni
- Aggiunta di alcole di vino

8. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 5. Vino spumante di qualità, tipo di vino: spumante bianco, fruttato

Pratica enologica specifica

- Fermentazione a freddo a una temperatura inferiore a 20 °C (ad eccezione dell'innalzamento di temperatura all'inizio della fermentazione per i vini di difficile fermentazione)
- Fermentazione secondaria in bottiglia, utilizzando il metodo tradizionale

9. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 5. Vino spumante di qualità, tipo di vino: spumante rosato, fruttato

Pratica enologica specifica

- Fermentazione a freddo a una temperatura inferiore a 20 °C (ad eccezione dell'innalzamento di temperatura all'inizio della fermentazione per i vini di difficile fermentazione)
- Il colore rosato è ottenuto mediante macerazione a freddo sulle bucce o mediante salasso.
- Fermentazione secondaria in bottiglia, utilizzando il metodo tradizionale

10. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 9. Vino frizzante gassificato, tipo di vino: frizzante bianco, fruttato

Pratica enologica specifica

- Fermentazione a freddo a una temperatura inferiore a 20 °C (ad eccezione dell'innalzamento di temperatura all'inizio della fermentazione per i vini di difficile fermentazione)
- Pressione massima della CO<sub>2</sub> in bottiglia pari a 2,5 bar

11. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 9. Vino frizzante gassificato, tipo di vino: frizzante rosato, fruttato

Pratica enologica specifica

- Fermentazione a freddo a una temperatura inferiore a 20 °C (ad eccezione dell'innalzamento di temperatura all'inizio della fermentazione per i vini di difficile fermentazione)
- Il colore rosato è ottenuto mediante macerazione a freddo sulle bucce o mediante salasso.
- Pressione massima della CO<sub>2</sub> in bottiglia pari a 2,5 bar

12. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 15. Vino ottenuto da uve appassite, tipo di vino: vino dolce

Pratica enologica specifica

- È prevista una fase aggiuntiva durante la quale le uve sono lasciate a maturare più a lungo al fine di concentrare gli zuccheri e gli aromi
- Fermentazione a freddo a una temperatura inferiore a 20 °C (ad eccezione dell'innalzamento di temperatura all'inizio della fermentazione per i vini di difficile fermentazione)
- Il vino è ottenuto da uve che sono state parzialmente disidratate (mediante appassimento). Di conseguenza, il mosto di queste uve ha un titolo alcolometrico potenziale minimo del 16 % (o almeno 272 g/l di zucchero) senza arricchimento.

13. CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI 16. Vino di uve stramature

Pratica enologica specifica

- Vendemmia tardiva con un tenore di zuccheri elevato
- Fermentazione a freddo a una temperatura inferiore a 20 °C (ad eccezione dell'innalzamento di temperatura all'inizio della fermentazione per i vini di difficile fermentazione)

5.2. *Rese massime*

1. Vino

60 hl/ha

2. Vino liquoroso

60 hl/ha

3. Vino spumante di qualità

60 hl/ha

4. Vino frizzante gassificato

60 hl/ha

5. Vino ottenuto da uve appassite

60 hl/ha

6. Vino di uve stramature

60 hl/ha

## 6. Zona geografica delimitata

Il Twente è una regione nell'est dei Paesi Bassi che comprende la parte orientale della provincia di Overijssel. A ovest e a nord confina con la regione di Salland, anch'essa parte della provincia di Overijssel. Il confine è segnato dal fiume Regge a Nijverdal. A sud confina con la regione di Achterhoek, nella provincia di Gheldria. A sud-est confina con il distretto tedesco di Borken e a est e a nord con il circondario rurale di Grafschaft Bentheim, situato anch'esso in Germania, in cui il fiume Dinkel è considerato il confine naturale.

## 7. Varietà principale/i di uve da vino

Cabaret Noir N (VB-91-26-4)

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

Cabernet Cortis

Cabertin N (VB-91-26-17)

Chardonnay B

Johanniter B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Pinotin N

Regent N

Riesling B

Rondo N

Solaris

Souvignier Gris

Zweigeltrebe N

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### 8.1. Indicazioni generali

Il terroir, ossia l'insieme dei fattori che influenzano la vite nel vigneto, ha un forte impatto sulla qualità del vino. All'interno della zona geografica delimitata del Twente tutti gli aspetti del terroir, ossia clima, posizione, suolo e gestione del vigneto, e il procedimento di vinificazione, contribuiscono alla qualità del vino. Ciò vale per tutte le categorie di vino.

### 8.2. Suolo

Il suolo del Twente è costituito in gran parte da sabbie argillose e da limo argilloso. I suoli più comuni, di tipo plaggen, podzol e limoso argilloso, sono adatti alla viticoltura nella zona, grazie alla presenza di limo (circa 15-30 %) e humus (circa 2 %), che contribuiscono al bilancio idrico.

### 8.3. Clima

Tra il 2016 e il 2020 il clima nel periodo da aprile a settembre (ciclo riproduttivo della vite) ha presentato le caratteristiche seguenti:

— indice di Huglin: 1 681

— temperatura media: 15,7 °C

— temperatura minima media: 9,3 °C

- temperatura massima media: 21,5 °C
- umidità relativa media: 73 %
- precipitazioni medie: 1,7 mm al giorno (circa 51 mm al mese)
- numero medio di ore di insolazione: 7,2 ore al giorno
- evaporazione: 28,3

Il clima marittimo temperato consente alle uve di raggiungere la maturità necessaria, pur conferendo al vino un carattere fresco e fruttato (in quanto l'escursione termica tra giorno e notte è maggiore e le temperature notturne sono leggermente inferiori – circa 1-1,5 °C in meno – rispetto alla maggior parte dei Paesi Bassi). Si tratta di un fattore determinante per conservare l'acidità fresca caratteristica del vino.

Da aprile a settembre le temperature sono favorevoli alla viticoltura, come dimostrato dall'indice di Huglin (che supera 1 650), e alle varietà di uve coltivate (in quanto il calore è sufficiente).

Ciò è confermato dal numero di ore di insolazione, che, con un valore pari a circa 7,2 ore al giorno da aprile a settembre, sono aumentate del 23,9 % dal 1996.

La temperatura minima media è rimasta più o meno invariata ed è favorevole alla maturazione (ossia le uve conservano abbastanza acidità per un vino tipico di un clima fresco).

Queste differenze climatiche evidenti sono dovute alle morene che circondano il Twente.

Il livello di precipitazioni è sufficiente ma la tendenza verso mesi più secchi da aprile a luglio richiede certe volte attenzione. Questa tendenza è influenzata anche da livelli elevati di evaporazione, che in passato era di circa 24,5 e oggi tocca 28,3.

Si verificano spesso gelate notturne, anche dopo il germogliamento. Di recente si sono avute gelate notturne in 4 anni su 5 e potrebbe essere necessario adottare azioni per prevenire i relativi danni.

#### 8.4. *Coltivazione e pratiche di vinificazione*

Gli interventi umani – come la selezione delle varietà, il metodo di coltivazione utilizzato (sfruttamento massimo dell'insolazione, vendemmia verde), la gestione della vendemmia (controllo del tenore di zuccheri, dell'acidità e degli aromi) e le pratiche di vinificazione (fermentazione a freddo, invecchiamento in botti di legno) – sono un ulteriore aspetto che, oltre al suolo e al clima, consente di ottenere la qualità specifica dei vini del Twente.

La totalità delle uve utilizzate per produrre i vini a denominazione di origine protetta «Twente» deve essere stata coltivata nella zona di origine del Twente. Per produrre vini di qualità, nel Twente si utilizzano i metodi di coltivazione riportati di seguito.

- Selezione delle varietà di uve. Le varietà di uve selezionate hanno in comune la caratteristica di crescere e maturare bene nel clima settentrionale più fresco della zona del Twente. Alcune varietà favoriscono inoltre la viticoltura sostenibile, in quanto tollerano bene le malattie fungine e le altre fitopatie, il che consente di ottenere fino a ottobre uve mature e sane che possono essere utilizzate per produrre vini di qualità.
- Le uve utilizzate per produrre i vini della DOP «Twente» devono essere coltivate in uno dei tipi di suolo seguenti della zona del Twente: plaggen, podzol e suoli limoso argillosi.
- Vegetazione nell'interfilare e struttura del suolo. Nella zona del Twente il suolo sabbioso/limoso consente un buon drenaggio e una buona aerazione, il che è fondamentale per la produzione di vini di qualità.
- Densità di impianto. I filari devono distare almeno 2 metri l'uno dall'altro, consentendo in questo modo a una quantità sufficiente di luce solare di irraggiare la superficie fogliare (tenendo conto dell'angolo del sole). La densità di impianto desiderata può essere determinata in base alla vigoria del vitigno e del portainnesto. (Per evitare potature pesanti, i vitigni/portainnesti vigorosi devono disporre di più spazio.) Si possono piantare tra i 3 000 e i 5 000 ceppi per ettaro.
- Forme di allevamento della vite. Le potature a Guyot e a cordone sono usate per creare una parete fogliare verticale alta fino a 2,20 m, garantendo una fotosintesi sufficiente.
- Gestione della superficie fogliare. Per consentire alle piante di compiere una fotosintesi sufficiente, si mantiene un zona di fogliame di almeno 1 m al di sopra della zona di fruttificazione. La cimatura (al di sopra del filo più alto) è effettuata quanto più tardi possibile per impedire lo sviluppo di (troppi) tralci laterali e l'eccessivo infoltimento del fogliame. La superficie fogliare viene mantenuta aperta e arieggiata per garantire a tutte le foglie la massima esposizione solare e impedire un'eccessiva presenza di umidità. Le foglie sono rimosse dalla zona di fruttificazione per consentire ai grappoli di asciugarsi rapidamente dopo le precipitazioni.

- Resa massima per ettaro. Si applicano basse rese per ettaro di modo che ciascun grappolo ottenga nutrienti a sufficienza per garantire una maturazione ottimale. Se necessario, i grappoli possono essere diradati (prima dell'invaiaitura) per ridurre la resa. Le rese massime per ciascuna varietà di uve da vino sono stabilite al punto 5.2.
- Periodo della vendemmia. Il momento ottimale per la vendemmia è determinato sulla base del tenore di zuccheri, dell'acidità e, soprattutto, degli aromi delle uve. Il viticoltore monitora da vicino la maturazione delle uve e assaggia quotidianamente gli acini quando si avvicina la vendemmia per determinare se gli aromi sono maturi. (Questi ultimi non possono essere misurati come gli zuccheri e l'acidità.)
- Vendemmia. Le uve sono vendemmiate a mano così da poterle selezionare direttamente in vigna. In alternativa la cernita può essere effettuata con macchine selezionatrici a sensori. È importante che la trasformazione delle uve avvenga rapidamente, subito dopo la vendemmia, per garantire che si svolga in condizioni sane (per assicurare l'igiene e per prevenire la proliferazione dei batteri).

Il suolo, il clima, le coltivazione e la vinificazione garantiscono la qualità dei vini «Twente».

#### 8.5. I vini

Le caratteristiche organolettiche e analitiche dei vini prodotti elencate sopra, come il tipico carattere fresco e fruttato dei vini bianchi e rosati e i tannini morbidi dei vini rossi, sono il risultato del legame tra il suolo, il clima e gli interventi umani.

Oltre ai vini in senso stretto, si producono anche altre categorie di prodotti vitivinicoli, in particolare il vino liquoroso, il vino spumante di qualità, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature.

Il vino liquoroso è prodotto con un vino di base con le stesse caratteristiche organolettiche di quello della categoria «Vino» (risultanti dal connubio di suolo, clima e intervento umano) ma che presenta il tenore desiderato di zuccheri residui del vino liquoroso. Il vino liquoroso è inoltre invecchiato in botti per almeno due anni (consentendogli di sviluppare tannini più morbidi e note di legno) ed è fortificato con alcole di vino per renderlo liquoroso.

Il vino spumante di qualità è prodotto con un vino di base con le stesse caratteristiche organolettiche di quello della categoria «Vino» (con lo stesso carattere fresco e fruttato risultante dal connubio di suolo, clima e intervento umano). Presenta inoltre le caratteristiche derivanti dalla trasformazione del vino di base in vino spumante mediante il metodo tradizionale, che conferisce al vino una spuma elegante.

Il vino frizzante gassificato è prodotto con un vino di base adatto che è imbottigliato (con l'aggiunta di CO<sub>2</sub>) come un vino frizzante, il che lo rende un vino fruttato e fresco con bollicine, in cui predominano l'aroma e il gusto di frutti rossi grazie al connubio di suolo, clima e intervento umano.

Il vino ottenuto da uve appassite deve la concentrazione degli zuccheri e degli aromi alla tappa essenziale che prevede di lasciar maturare le uve più a lungo e di appassirle per almeno 2 settimane. La fermentazione a freddo consente quindi di produrre un vino con un tenore alcolometrico effettivo minimo del 9 %. La concentrazione di aromi in questo vino fruttato è il risultato del connubio tra suolo, clima e intervento umano.

Il vino da uve stramature deve il suo tenore di zuccheri elevato alla fase essenziale che prevede di lasciar maturare le uve più a lungo. La fermentazione a freddo, senza arricchimento, consente quindi di produrre un vino fruttato con un tenore alcolometrico effettivo minimo del 12 %. Questo vino è il risultato di interventi umani incisivi, che utilizzano uve la cui produzione è resa possibile dal clima e dal suolo.

### 9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

il nome della zona di origine «Twente» può essere integrato dal nome «Esker-Langeveen» per designare una regione di provenienza più piccola all'interno della zona delimitata. In questo caso, le uve devono provenire almeno per l'85 % dalla regione in questione.

**Link al disciplinare del prodotto**

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2022-05/Productdossier-BOB-Twente.pdf>

---