

PRODUCTDOSSIER
BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING
HAGELANDSE WIJN

1. De naam die moet worden beschermd als beschermde oorsprongsbenaming

“Hagelandse Wijn”

2. Categorie wijn

Wijn

3. Een beschrijving van de wijn (belangrijkste analytische en organoleptische kenmerken)

Belangrijkste analytische eigenschappen:

- Het minimum natuurlijk alcohol-volumegehalte moet 8 % vol bereiken.
- Het minimum effectieve alcohol-volumegehalte moet 8,5 % vol bereiken.
- Het totale alcohol-volumegehalte mag niet lager zijn dan 9% vol.
- In geval van verhoging van het natuurlijk alcoholgehalte mag het totale alcohol-volumegehalte in geen geval hoger zijn dan 13,5 % vol.
- De totale zuurtegraad in g H₂SO₄/1 (totaalgehalte aan zuren) moet ten minste 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur ofwel 46,6 milli-equivalent per liter bedragen.

Analytische parameters die hier niet zijn opgenomen voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in de EU-wetgeving.

Belangrijkste organoleptische eigenschappen:

Witte wijnen : fijn, elegant, fruitig of bloemig, soms wat mineraal aroma. Meer finesse dan kracht . Mooie gestructureerde aciditeit en gekenmerkt door een niet al te hoog alcoholgehalte (11à12 %vol). Houtlagering kan voor bepaalde wijnen een toegevoegde waarde zijn.

Dit geldt ook voor de rosé-wijnen.

Rode wijnen : een fruitige, frisse stijl. Het zijn wijnen die de karakteristieken van "alle" noordelijke rode wijnen in zich dragen. Afhankelijk van het ras en de jaargang is er toch sprake van de aanwezigheid van een tannine structuur. Houtlagering wordt vaker gebruikt. Alcoholgehalte niet zeer hoog (11-12,5 %vol). Ze worden best niet al te warm geschonken (15 à 17°C)

Het organoleptisch onderzoek wordt uitgevoerd door de Erkenningscommissie en heeft betrekking op kleur, klaarheid, reuk geur en smaak. Een minimum aantal punten moet worden behaald voor erkenning tot de oorsprongsbenaming. Alleen wijnen die voldoen aan de analytische eigenschappen, worden aan een organoleptisch onderzoek onderworpen. De werking van de Erkenningscommissie is vastgelegd in een intern reglement.

4. Traditionele aanduiding

Gecontroleerde oorsprongsbenaming

5. De wijnbereidingsprocedés

a) specifieke bij de productie van de wijn gebruikte oënologische procedés, alsmede de betrokken beperkingen bij de productie van de wijn

Verrijking (specifiek oenologisch procedé)

Voor de verse druiven, de gedeeltelijk gegiste druivenmost of de jonge nog gistende wijn, en uitsluitend op het wijnbouwbedrijf, mag: een verhoging van het natuurlijk alcohol-volumegehalte geschieden door toevoeging van saccharose, geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost.

Ontzuring

De wijn mag gedeeltelijke ontzuurd worden. Wijn mag slechts worden ontzuurd tot een maximum van 1 g per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur, d.i. 13,3 milli-equivalent per liter.

b) De maximumopbrengst per hectare:

Voor deze variëteiten geldt een maximumopbrengst van 80 hl/ha:

auxerrois, bacchus, cabernet cortis, cabernet jura, cabernet sauvignon, chardonnay, grüner veltliner, léon millot, müller-thurgau, muscaris, ortega, pinot blanc, pinot gris, pinot meunier, pinot noir, pinotin, regent, riesling, siegerrebe, solaris, souvignier gris

Voor deze variëteiten geldt een maximumopbrengst van 90 hl/ha:

acolon, cabernet dorsa, dornfelder, johanniter, kerner, leemberger, merlot, tempranillo

6. De afbakening van het betrokken geografische gebied:

De voor de productie van Hagelandse Wijn afgebakende zone bevindt zich in wijnbouwzone A in het Hageland, zijnde de steden en/of gemeenten Aarschot, Begijnendijk, Bekkevoort, Bertem, Bierbeek, Boutersem, Budingen, Diest, Dormaal, Geetbets, Glabbeek, Halen, Helen-Bos, Hoegaarden, Holsbeek, Kortenaken, Landen, Leuven, Linter, Lubbeek, Oud-Heverlee, Rotselaar, Scherpenheuvel-Zichem, Tielt-Winge, Tienen en Tremelo

7. Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn is verkregen:

Voor de productie van Hagelandse Wijn mogen volgende wijnstokrassen worden gebruikt :

Acolon

Auxerrois B

Bacchus B

Cabernet cortis

Cabernet dorsa

Cabernet jura

Cabernet sauvignon

Chardonnay B

Dornfelder N

Gruener Veltliner

Johanniter B

Kerner B

Lemberger

Leon Milot

Merlot N

Müller Thurgau B

Muscaris

Ortega B

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Meunier

Pinot Noir N - Vroege Loonse

Pinotin

Regent N

Riesling B

Siegerrebe Rs - Sieger

Solaris

Souvignier gris

Tempranillo

8. De gegevens over het verband als bedoeld in artikel 118 ter, lid 1, onder a), i) van Verordening (EG) nr. 1234/2007 (de kwaliteit en de kenmerken van het product zijn hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven aan de specifieke geografische omgeving met haar eigen door natuur en mens bepaalde factoren):

Situering:

De percelen bevinden zich hoofdzakelijk op zuidelijk gerichte hellingen en heuvels met een correcte drainering. De toppen van de heuvels, met een zuidwest- tot noordoostoriëntatie, zijn zandbanken die bloot kwamen te liggen nadat de zee zich 7 miljoen jaar geleden terugtrok. De heuvelhellingen zijn ijzerrijk.

Relevante druivensoorten binnen de geografische omschrijving:

Een van de eigenschappen van het Hageland is de grote diversiteit van druivensoorten. Er zijn wijnbouwers die monocépages maken terwijl anderen assemblages realiseren. Hierdoor bekomt men in het Hageland tal van wijnsmaken. Een eerste type van wijnen zijn de Chardonnaywijnen die doen denken aan Bourgogne. Een tweede type zijn de wijnen geproduceerd op basis van pinotdruiven die meer aansluiten bij de Elzasser wijn en ten derde de Müller-Thurgau types die verwijzen naar Luxemburgse wijnen. Er worden ook rode wijnen geproduceerd, zij het in mindere mate.

De Hagelandse wijnen hebben bijzondere karakteristieken zoals mineraliteit, elegantie, finesse en mooie gestructureerde aciditeit.

Causaal verband

De kwaliteit van deze wijnen is ondermeer te danken aan de mooie zuiderhellingen van de heuvels waarop de wijngaarden zijn gevestigd en het feit dat de opbrengsten veel lager worden gehouden dan de toegelaten waarden.

De eigenschappen van de grond en de ijzerlagen geven aan de Hagelandse wijnen bijzondere karakteristieken zoals mineraliteit, elegantie, finesse en mooie gestructureerde aciditeit waardoor ze een internationaal niveau halen.

Vele van de wijngaarden zijn relatief jong. Men stelt echter vast dat elk jaar met het ouder worden van de wijngaard ook de kwaliteit van de wijn toeneemt (toename van het suikergehalte en het evenwichtig worden van de zuurtegraad).

9. Aanvullende voorwaarden:

- De verwerking van de druiven tot druivenmost en van de druivenmost tot wijn geschiedt binnen het geografisch gebied waar de druiven zijn geoogst, hetzij, na uitdrukkelijke voorafgaandelijke toestemming van de Erkenningscommissie, in de onmiddellijke nabijheid van het geografisch gebied.

10. De naam en het adres van de autoriteiten of organen die verifiëren of de bepalingen van het productdossier worden nageleefd, alsmede hun specifieke taken:

De Vlaamse Overheid is bevoegd voor het toekennen van oorsprongsbenaming aan wijn. Departement Landbouw en Visserij Vlaamse Overheid Koning Albert II-laan 35 bus 40 1030-Brussel Tel/Fax 02 552 77 72 wijn@lv.vlaanderen.be

De controle op de bepalingen van het productdossier wordt uitgevoerd door de Algemene Directie Controle en Bemiddeling van de Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand & Energie: Algemene Directie Controle en Bemiddeling Koning Albert II-laan 16 (NG III) 1000-Brussel Tel.: 02 277 54 84 Fax: 02 277 54 52 E-mail: eco.inspec@economie.fgov.be <http://economie.fgov.be/>

Belanghebbende partijen:

VZW Belgische Wijnbouwers Hondelee 44 9052 Zwijnaarde info@belgischewijnbouwers.be

Vinum & Spiritus Belgium Livornostraat 13, bus 5 1060 Brussel +32 2 537 00 51 fbvs.bfwg@skynet.be

LINK NAAR HET PRODUCTDOSSIER

<http://lv.vlaanderen.be/nl/landbouwbeleid/kwaliteitssystemen/beschermde-oorsprongsbenamingen-bob-en-beschermde-geografische>

