

PRODUCTDOSSIER
BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING
HEUVELLANDSE WIJN

1. De naam die moet worden beschermd als beschermde oorsprongsbenaming

“Heuvelandse wijn”

Traditionele aanduiding: “Gecontroleerde oorsprongsbenaming”

2. Categorie wijn

Wijn

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

a) Belangrijkste analytische eigenschappen:

- Het minimum natuurlijk alcohol-volumegehalte moet 9 % vol bereiken.
- Het effectieve alcohol-volumegehalte moet minstens 10 % vol bedragen.
- In geval van verhoging van het natuurlijk alcoholgehalte mag het totale alcohol-volumegehalte in geen geval hoger zijn dan 13% vol.
- De totale zuurtegraad in g (totaalgehalte aan zuren) moet ten minste 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur bedragen.

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

b) 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 en smaak. De beoordelingsfiche (degustatiefiche) is toegevoegd bij het huishoudelijk reglement van de erkenningscommissie.

Alleen wijnen die voldoen aan de analytische eigenschappen, worden aan een organoleptisch onderzoek onderworpen.

4. TA gebruikt om aan te duiden dat de wijn een BOB of BGA heeft

Gecontroleerde oorsprongsbenaming

5. De wijnbereidingsprocedés

a) De specifieke bij de productie van de wijn gebruikte oenologische 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:

Een gemiddelde maximum opbrengst van 65 hl/ha, gemeten over een periode van drie jaar, voor witte & rode wijnen voor de onderstaande cépages: chardonnay, chenin blanc, johanniter, kerner, müller-thurgau, pinot blanc, phoenix, sauvignon blanc, siegerrebe, solaris, cabernet cortis, cabernet dorsa, gamay, pinot meunier, regent, rondo, syrah

Een gemiddelde maximum opbrengst van 55 hl/ha, gemeten over een periode van drie jaar, voor witte & rode wijnen voor de onderstaande cépages: pinot gris, pinot noir

Een gemiddelde maximum opbrengst van 75 hl/ha, gemeten over een periode van drie jaar, voor rosé-wijnen voor de onderstaande cépages: cabernet cortis, cabernet dorsa, gamay, pinot meunier, pinot noir, regent, rondo, syrah

Een gemiddelde maximum opbrengst van 80 hl/ha, gemeten over een periode van drie jaar, voor de onderstaande cépages: acolon, auxerrois, dornfelder, souvignier gris, zweigelt

6. De afbakening van het betrokken geografische gebied:

De voor de productie van Heuvellandse wijn afgebakende zone bevindt zich in wijnbouwzone A in Heuvelland, zijnde de gemeenten : De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate, Wulvergem.

Percelen die zich in naburige gemeenten bevinden, maar waarvan de rijen druivenstokken een aanvang nemen binnen een gemeente die deel uitmaakt van het appellatiegebied worden eveneens beschouwd als onderdeel van het appellatiegebied.

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

Druivenvariëteiten wit: auxerrois, chardonnay, johanniter, kerner, müller-thurgau, pinot blanc, pinot gris, phoenix, sauvignon blanc, siegerrebe, solaris, souvignier gris.

Druivenvariëteiten rood: acolon, cabernet cortis, cabernet dorsa, dornfelder, gamay, pinot meunier, pinot noir, regent, rondo, syrah, zweigelt

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

In het Heuvelland heerst een koel klimaat met frisse nachten hetgeen bevorderlijk is voor de wijnbouw.

Door de nabijheid van de Noordzee zijn de winters zachter en vermijdt men te lage temperaturen die nefast zouden zijn voor de druivelaar.

De percelen bevinden zich hoofdzakelijk op zuidelijk gerichte hellingen en heuvels met een goede drainage, namelijk op de zuiderflanken van de heuvels Monteberg, Kemmelberg, Banebergen Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg en Scherpenberg.

Het Heuvelland heeft een arme zure zand - leembodem met een heel goede drainage dankzij de ijzerzandsteen in de bodem en een diepe grondwatertafel.

Gegevens van het product:

De Heuvellandse wijnen hebben een aromatisch, mineraal en fris karakter. Het kunnen vrij lichte tot matig krachtige wijnen zijn. Dankzij de combinatie van druivenras en de specifieke bodem, hebben de wijnen veelal een origineel kruidig en bloemig boeket.

Afhankelijk van het jaartal en het druivenras, hebben de Heuvellandse wijnen een bewaarpotentieel die kan gaan van 2 tot meer dan 5 jaar.

De mousserende wijnen zijn vrij krachtig, elegant en complex.

Causaal verband:

Het koele klimaat en de frisse nachten zorgen voor een lange rijpingsperiode. Zo worden meer aroma's aangemaakt zonder het aanmaken van te veel suiker. Op die manier krijgt men aromatische wijnen die altijd fris blijven. Het alcoholgehalte blijft dan meestal laag, nl. < 12.5 %.

De ijzerzandsteen aan de oppervlakte zorgt voor een warmer microklimaat die ervoor zorgt dat de druiven ieder keer net iets beter kunnen afrijpen, om later een wijn te verkrijgen die evenwichtig is in de zoet - zuur balans.

De droge en schrale bodem zorgt ervoor dat de druivenlaar vlugger in de fase van groeivertraging of groeistop vertoeft. Dit is de fase die ervoor zorgt dat er efficiënter aan fotosynthese wordt gedaan en dat er meer polyfenolen en secundaire metabolieten worden aangemaakt. Zo krijgen de wijnen meer structuur, zijn ze aromatisch en kunnen langer bewaard worden.

Het koele klimaat geeft ons de mogelijkheid om witte en rode wijnen te maken dankzij de bovenvermelde troeven, weliswaar het ene jaar gemakkelijker dan het andere. Anderzijds produceren de druiven met dit klimaat niet zo veel suiker en blijven er altijd voldoende zuren over. Zo kan men in Heuvelland heel fijne mousserende wijnen produceren.

9. Aanvullende voorwaarden

Om de benaming Beschermd Oorsprongsbenaming "Heuvelland" te bekomen moet een aanvraag bij het secretariaat van de Erkenningscommissie worden ingediend. Elke producent uit de omschreven productiezone mag een volledig dossier indienen met het oog op de erkenning. Een minimumproductie van 60 liter per lot is vereist om een erkenningsaanvraag te mogen indienen.

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