

## **Productdossier BOB Vijlen**

### **1 Inleiding**

#### **1.1 Aanvragers en informatie**

##### **1.1.1 Naam voor de beschermde oorsprongsbenaming:**

**Naam: BOB Vijlen**

Vijlen ligt in Zuid-Limburg, behorend tot de Drielandengemeente Vaals. Vijlen ligt op ongeveer 200 meter hoogte boven NAP en is daarmee het hoogst gelegen dorp van Nederland. Vijlen ligt zelf op een heuvelrug die zich uitstrekt vanaf de Vijlenerbossen, via de Rugweg tot aan Mechelen. Ten noorden van het dorp ligt in het beekdal, de Selzerbeek, die onder andere gevoed wordt door de oostelijk van het dorp gelegen Harleserbeek. Aan de andere kant van de heuvelrug stroomt in het dal ten zuidwesten van het dorp de Lombergbeek.

##### **1.1.2 Historie wijnbouw in het oorsprongsgebied**

De aanplant van de eerste druivenstokken gaat terug naar 1988, waar Wijndomein St. Martinus begon met op kleine schaal en op experimentele basis meer dan 70 druivenrassen aan te planten om de meest geschikte rassen voor duurzame wijnbouw te selecteren. Het doel van Hans Beurskens (de vader van Stan Beurskens) was het ontwikkelen van een ecologische wijngaard, waarmee een kwalitatieve rode wijn geproduceerd kon worden. Na een eerste uitbreiding in 1990 moest Hans Beurskens om gezondheidsredenen stoppen met zijn werk als wijngaardenier. Stan Beurskens nam het bedrijf op 18<sup>e</sup> jarige leeftijd over in 1996, en door uitbreidingen ontwikkelde de wijngaard zich tot de huidige omvang van meer dan 10 hectare. Daarnaast is Domein Holset in 2009 begonnen met de eerste aanplant van druivenstokken.

##### **1.1.3 Aanvragende wijngaarden**

In het geografisch gebied hebben twee bedrijven wijngaarden liggen, namelijk Wijngaard St. Martinus en Wijndomein Holset welke beide de BOB Vijlen aanvragen.

Wijngaard St. Martinus  
Rott 21  
6294 NL Vijlen

Wijndomein Holset  
Holset 34  
6295 NC Lemiers

Contactpersoon en aanspreekpunt voor de BOB Vijlen:

Stan Beurskens

Tel: 0031 6-13101431

E-mail: [info@wijnbouwadvies.nl](mailto:info@wijnbouwadvies.nl)

#### **1.1.4 Controle autoriteit**

Voor de jaarlijkse verificatie van het productdossier is aangewezen:  
Nederlandse Voedsel en waren autoriteit (NVWA )  
Postbus 43006  
3540 AA Utrecht

### **1.2 Uitgangsposities BOB Vijlen**

De wijnen die binnen het Beschermd oorsprongsgebied vallen zijn kwalitatief beter dan de BGA wijnen. Deze wijnen dienen door de jaren een constante smaak en kwaliteit te hebben, die voor de consument herkenbaar is. Het constante smaakprofiel is belangrijk omdat dit aan de consument de vertrouwde constante kwaliteitswaarde van de BOB Vijlen toont, met andere woorden de consument weet wat men koopt.

Daarbij spelen omgevingsomstandigheden, zoals grondsoort, klimaat, teelt, rassen en oenologische aspecten een grote rol op de specificiteit en zorgen voor een uniek kwaliteitsproduct. Kortom de wijn BOB Vijlen is uniek en heeft een eigen specificiteit

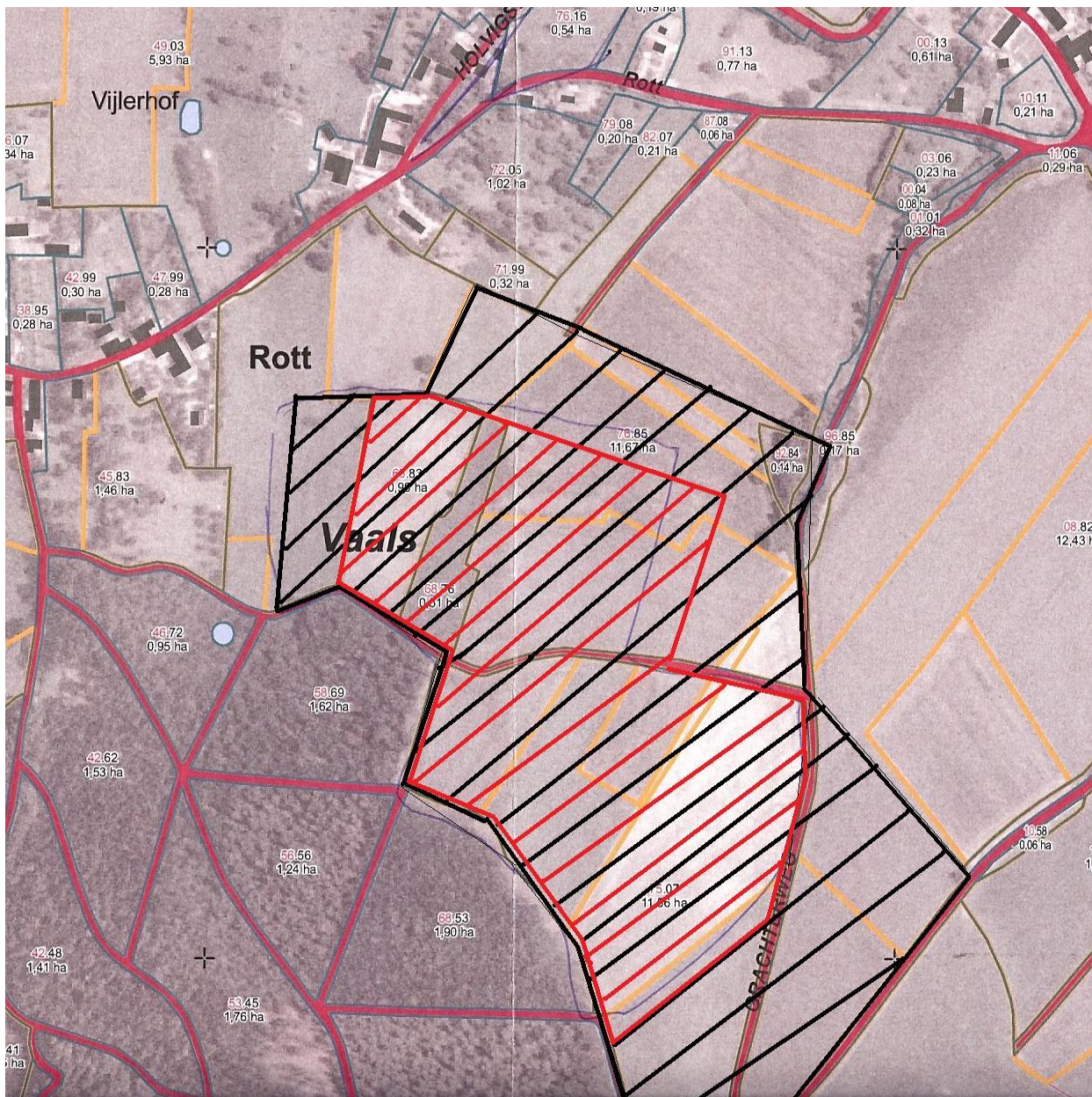
## **2 Productdossier**

### **2.1 Geografisch gebied**

#### **2.1.1.1 Afbakening en grenzen geografisch gebied**

Het oorsprongsgebied van de BOB Vijlen in zijn geheel gelegen in de Drielandengemeente Vaals, in de deelgemeente Vijlen. De exacte locatie van het oorsprongsgebied (aangegeven in het zwart), met daarin de ingetekende wijngaarden (aangegeven in het rood) is weergegeven in onderstaand figuur.

De Beschermd Oorsprongsbenaming Vijlen is alleen van toepassing op het grondgebied in Vijlen met een bodem van löss in de bovenste laag, met daarin veel stenen, zoals vuursteen, kiezel, kalksteen en vuursteen/kalksteenachtige stenen. In de laag daaronder wordt het materiaal veel steniger: vuursteeneluvium bestaande uit vuursteen en kalksteen. Deze bodem is het belangrijke (terroir) verschil met de BOB “Mergelland”, die gekenmerkt wordt door mergel in de bodem.



**Figuur 1:** Bovenaanzicht grenzen BOB



### 2.1.1.2 NUTS Gebied

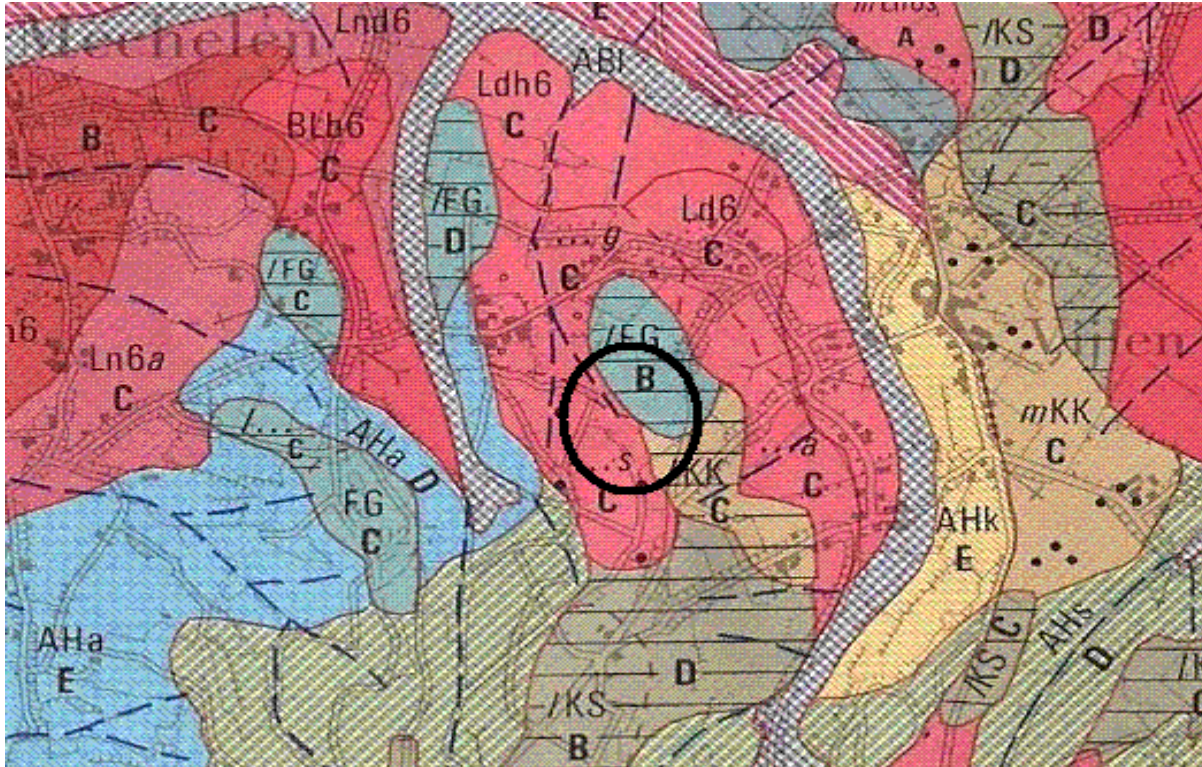
Het NUTS Gebied is: NL423 Zuid-Limburg



## 2.1.2 Beschrijving van het Gebied

### 2.1.2.1 Bodemstructuur

De bodemtextuur in Zuid-Limburg is vrij complex, waarbij verschillende grondsoorten zich afwisselen en in elkaar overlopen. Om een duidelijk beeld te krijgen over de bodemtextuur in het geografisch gebied is de bodemkaart hiervan in figuur 2 weergegeven.



**Figuur 2:** Bodemkaart rondom Vienen, waarbij Ld6 = siltige leem in situ (Limburgse loss), FG = Grof grind, KK = kleefarde en ...S = vuursteeneluvium beginnend tussen 40 en 120 cm betekend

Het geografisch gebied voor de BOB Vienen kenmerkt zich in de bovenste laag door löss met daarin veel stenen, zoals vuursteen, kiezel, kalksteen en vuursteen/kalksteenachtige stenen. In de laag daaronder wordt het materiaal veel steniger: vuursteeneluvium bestaande uit vuursteen en kalksteen.

In Zuid-Limburg (rondom Vaals, Epen en Vienen) zijn grote vuursteenconcentraties te vinden. Het zogenaamde vuursteen-eluvium ontstond toen in lagen met hoge concentraties vuursteen (amorf kwartsgesteente) het omringende kalksteen werd opgelost.

In het Limburgse krijtlandschap zijn regelmatig aardlagen te vinden, die rijk zijn aan vuursteenknollen. Waarom die vuursteen altijd in lagen wordt aangetroffen is niet helemaal duidelijk. De silica waaruit de vuursteen is opgebouwd, is waarschijnlijk afkomstig van organismen. Zo hebben sommige sponzen naalden die rijk zijn aan silica. Dat er in Limburg vuursteen is te vinden, weten is al lang bekend. In de Belvédère groeve zijn vuurstenen werktuigen gevonden van 250.000 jaar oud. Het zijn de oudste bewijzen van menselijke bewoning in Nederland. Bij Vaals en Epen zijn echter enorme concentraties vuursteenknollen in leem te vinden. Van een gelaagdheid in banken is hier geen sprake meer. Dat komt doordat de kalksteen waarin oorspronkelijk de vuursteenbanken zaten door de werking van water geheel of gedeeltelijk is opgelost. Alleen de onoplosbare delen, in dit geval de vuursteen, is achtergebleven. Dit proces is enigszins te vergelijken met de vorming van keivloeren in

woestijnen. Hier wordt het zand tussen de keien niet opgelost maar weggeblazen. Wat overblijft is, net als bij Vaals en Epen, een veld met grote brokken steen.

De leem tussen de vuursteenknollen is verrassend rijk aan microfossielen. Als de leem in water wordt opgelost en vervolgens gezeefd blijven er grote aantallen fossieltjes over. .

Voorbeelden hiervan zijn de sponsnaalden, die als grondstof voor de vorming van het vuursteen hebben gediend. In de percelen van het beschermde oorsprongsgebied zijn veel vuurstenen, waaraan nog steeds een laagje kalksteen of bovengenoemde fossielen zitten. Ook de kleefarde of "klêvenerd", zoals deze materie in Zuid-Limburg wordt genoemd, is het verweringsresidu van afzettingen uit het Krijt en bevat ook veel mineralen.

De Limburgse lössgrond heeft een hoog gehalte (>85%) aan leemdeeltjes kleiner dan 50 µm), daarbij zijn de lutumdeeltjes kleiner dan 2 µm belangrijk voor de vertering en uitwisseling van mineralen. In het geografisch gebied is naast vuursteen/kalksteen en löss ook een grote hoeveelheid kleefarde geconstateerd. In deze kleefarde bestaat vaak meer dan 40% van de grond uit deze lutumdeeltjes kleiner dan 2 µm waardoor dit zorgt voor veel uitwisseling van minerale bestanddelen.

Door de löss lagen wordt bij overvloedige regen het water goed geabsorbeerd en in het geval van droge perioden is er nog voldoende water om de druif niet in een stresssituatie te laten geraken

### **2.1.2.2 Klimaat en omgeving:**

Volgens de kaarten van het KNMI valt minder regen in Zuid-Limburg dan bijvoorbeeld in de kustgebieden. Het klimaat in Zuid-Limburg wordt getypeerd als een landklimaat. Doordat de omgeving van het geografisch gebied nabij Vijlen een van de hoogste delen van Nederland is en voornamelijk door heuvels omsloten wordt draagt dit bij aan een klein microklimaat. In bijlage 1 is een hoogtekkaart weergegeven waarop het geografisch gebied staat aangegeven.

De hoogte waarop de wijngaarden in het geografisch gebied liggen variëren tussen de 170 en 220 meter boven NAP. De wijngaarden zijn gelegen op de zuidelijk gelegen hellingen en op het plateau zelf. Doordat de wijngaarden op een van de hoogste gedeeltes in de omgeving liggen en omgeven zijn door dalen is de nachttemperatuur vaak hoger. Dit komt doordat bij heldere en vooral windstille nachten, de kou naar de lager gelegen delen zakt, waardoor de temperatuur in de wijngaarden s`nachts vaak 2°C en soms wel 10°C hoger ligt dan in de lager gelegen delen. Bij bewolkte nachten is het in het dal iets warmer (0,2<sup>o</sup> tot 0,5<sup>o</sup>C), echter de grote verschillen gedurende heldere nachten zorgen ervoor dat gemiddeld genomen de nachttemperatuur in het BOB gebied hoger ligt dan in de andere lager gelegen delen. Deze hogere nachttemperatuur zorgt ervoor dat de zuren beter afgebouwd kunnen worden door de glucogeenese (appelzuur wordt gedurende de nacht omgezet).

Daarbij heeft de hoogte ook bij grondinversie een positieve invloed op de temperatuur overdag, hoe hoger gelegen hoe warmer de temperatuur zal zijn.

De hoogte heeft ook invloed op de vorming van mist: in het geografisch gebied komt nauwelijks mist voor in de maanden september en oktober, waardoor de druiven minder last krijgen van botrytis. Mist kan zich vormen door afkoeling van zeer vochtige lucht (tot onder het dauwpunt) of door menging van koude met warme vochtige lucht. Doordat de temperatuur in het dal vaak lager ligt is het dauwpunt ook lager, dit in combinatie met het feit dat in dalen vaak water ligt, zorgt ervoor dat in lager gelegen delen vaker mist ontstaat en de hoger

gelegen delen vrij van de mist blijven. De wijngaarden zijn vaak pas een van de laatste percelen in Zuid-Limburg die onder de mist komen te liggen.

Een ander groot voordeel van de ligging van het geografisch gebied, net achter de Eifel en de Ardennen is de invloed op de regen. Als de wind uit het zuidwesten komt gaan de meeste grote onweersbuien met veel regen en hagel vaak langs het BOB gebied. Sinds de start van wijnbouw in het geografisch gebied in 1988 heeft hagel nog nooit invloed gehad op de oogst. Ook wind uit het zuidoosten zorgt ervoor dat er minder regen valt, de reden is dat het gebied aan de lijzijde van de Ardennen en de Eifel ligt. .

De lijzijde is de droge zijde van een heuvelrug, aangezien aan de loefzijde de wolken opgestuwd worden en daardoor aan die kant alle regen valt. Doordat het geografisch gebied net achter de Ardennen, de Eifel en de Vijlenerbossen ligt, is het effect van de lijzijde groter, namelijk minder regen en hogere temperaturen gedurende de dag en nacht. Een ander effect dat ook invloed heeft op de hogere temperaturen is het ontstaan van een föhn (een warme stroom van lucht); vooral in Vijlen (net achter de heuvelrug) zorgt dit voor opmerkelijke temperatuurstijgingen en zonnig weer. Dit komt ook tot uitdrukking in de weergegevens rondom Vijlen.

Als laatste de aantekening dat door de ligging van het geografisch gebied in september en oktober aantoonbaar minder regen valt dan in de omliggende gebieden. Omdat neerslaggegevens tussen de stations Epen en Vaals (KNMI) en het eigen station in het geografisch gebied pas sinds 2007 met elkaar vergeleken kunnen worden, wordt het wel vermeld maar geldt het niet als specifieke unieke eigenschap.

## 2.2 Druivenrassen:

De druivenrassen die voor de BOB Vijlen worden gebruikt zijn geïdentificeerd als *Vitis Vinifera* in de VIVC database met formele classificatie informatie. De druivenrassen worden ook vernoemd in de huidige OIV lijst en zijn in onderstaande tabel weergegeven.

Tabel 1: Druivenrassen

Wit	Rood
Pinot Gris	Monarch
Chardonnay	Cabernet Cortis
Johanniter	Pinot Noir
Solaris	Baron
Souvignier Gris	
Muscaris	

## 2.3 Beschrijving van de Wijnen

Per wijntype is aangegeven:

- De gebruikte rassen voor de wijn
- De maximale opbrengst per HA
- De analytische kenmerken van de wijn
- De organoleptische kenmerken van de wijn

- De specifieke oenologische procedés gebruikt voor deze wijn

### 2.3.1 Wijncategorieën

De te maken wijn categorieën zijn “Wijn”, “Mousserende Wijn” en “Mousserende Kwaliteitswijn”.

### 2.3.2 De Wijnen

Wijntype	Druivenrassen	Max opbrengst per ha.	Analytische kenmerken	Organo-leptische kenmerken	Bepaald door oenologisch procedé
Rood, fruitig, vol	Cabernet Cortis, Monarch, Pinot Noir (de verhouding is jaarafhankelijk)	55 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,0% totaal zuur (rang tussen de 4,8 en 6,2 g/l) suikergehalte (in ranges) 0,5 g/l en de 8 g/l	geur roodzwart fruit, licht kruidig smaak fruitig karakter met een volle smaak.	minimaal 4 dagen pulpgisting
rood, droog, volfruitig, gedeelte barrique Cuvée Villare	Cabernet Cortis, Monarch (de verhouding is jaarafhankelijk)	50 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,0% totaal zuur (rang tussen de 4,8 en 6,2 g/l) suikergehalte (in ranges) 0,5 g/l en de 8 g/l	kleur donkerrood geur lichte houttonen gecombineerd met roodzwart fruit smaak volle tanninestructuur met een fruitige achterkant volle structuur	minimaal 4 dagen pulpgisting minimaal 30% van de wijn dient op hout te worden opgevoed.
rood, droog, vol, barrique	Cabernet Cortis, Monarch, Pinot Noir (de verhouding is jaarafhankelijk)	45 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 11,0 % totaal zuur (rang tussen de 4,8 en 6,2 g/l) suikergehalte (in ranges) 0,5 g/l en de 8 g/l	kleur donkerrood geur lichte houttonen gecombineerd met roodzwart fruit smaak volle	minimaal 6 dagen pulpgisting De wijn dient worden opgevoed op hout, waarbij de wijn minimaal 9

				tanninestructuur die door hout wordt versterkt	maanden gelagerd blijft op barrique (minimaal 50% nieuw hout)
Wit droog, fruitig	Johanniter, Sauvignier Gris, Solaris, Pinot Gris, Chardonnay, Riesling (afhankelijk van jaar)	65 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,0% totaal zuur (rang tussen de 5,8 en 8,0 g/l) suikergehalte (in ranges) 1 g/l en de 8 g/l	geur groen, rijp fruit smaak volfruitig met frisse volle structuur	koude fermentatie onder de 18C (uitzondering en Temperatuurverhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)
Wit droog, barrique	Souvignier Gris, Pinot Gris en Chardonnay	55 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,0% totaal zuur (rang tussen de 5,8 en 7,0 g/l) suikergehalte (in ranges) 1 g/l en de 8 g/l	geur rijp fruit, bloemig met lichte houttonen smaak volfruitig, waarbij de volle structuur door het hout wordt aangevuld. afdronk volle afdronk	koude fermentatie onder de 18C (uitzondering en Temperatuurverhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten) houtlagering van minimaal 6 maanden op barrique, 50% nieuw hout
Wit halfdroog, fruitig	Johanniter, Sauvignier Gris, Solaris, Pinot Gris (afhankelijk van jaar)	65 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,0% totaal zuur (rang tussen de 5,8 en 8,0 g/l) suikergehalte (in ranges) 8 g/l en de 20 g/l	geur groen, rijp fruit smaak volfruitig, licht zoetje afdronk frisse fruitige wijn met een mooie zoete afdronk	koude fermentatie onder de 18C (uitzondering en Temperatuurverhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)
Mousserend	Johanniter,	65 hl/ha	Minimaal	geur groen,	koude



Wit volfruitig	Souvignier Gris, Solaris, Pinot Gris (afhankelijk van jaar)		natuurlijk alcohol 10,0% totaal zuur (rang tussen de 6,0 en 9,0 g/l) suikergehalte (in ranges) 2 g/l en de 22 g/l	rijp fruit smaak kleine belletjes, frisfruitig smaak met een vollere structuur	fermentatie onder de 18C (uitzondering en Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten) Traditionele champagne methode.
Mousserend rosé volfruitig	Cabernet Cortis, Monarch Pinot Noir, Pinot Gris (afhankelijk van jaar)	65 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,0% totaal zuur (rang tussen de 6,0 en 9,0 g/l) suikergehalte (in ranges) 2 g/l en de 22 g/l	geur rijp en rood fruit smaak kleine belletjes, frisfruitig met een vollere structuur	koude fermentatie onder de 18C (uitzondering en Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten) traditionele champagne methode.
rosé, volfruitig	Cabernet Cortis, Monarch, Pinot Noir (de verhouding is jaarafhankelijk)	65 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,0 % totaal zuur (rang tussen de 4,8 en 6,2 g/l) suikergehalte (in ranges) 1 g/l en de 8 g/l	kleur licht rosékleur geur licht kruidig, rood fruit smaak fruitig karakter met toch een volle smaak.	koude fermentatie onder de 18C (uitzondering en Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten).

Een verhoging van het natuurlijk TAV mag plaatsvinden met het hiervoor geldende maximale % vol., en dat tot de geldende maxima in de Nederlandse regelingen voor BOB wijnen, door verrijking (chaptallisatie )

#### 2.4.1 Verband leggen tussen terroir, omgeving en de organoleptische kenmerken

De hoge ligging, de lagere neerslag en het eigen microklimaat zorgen voor hogere suikergehalten, lagere zuurgehalten en een betere afrijping van de druif, waardoor de wijnen voller en expressiever van smaak zijn.

De druiven groeien optimaal dankzij de goed verzorgde waterhuishouding van de lössstructuur.

De combinatie van vuursteen kalksteen, kleefarde en loss geeft de wijnen een betere structuur. De aan overvloed aanwezige mineralen en de specifieke bodem geven een bepaalde smaakprofiel aan de wijn, wat vaak wordt omschreven als mineraliteit. De invloed van de mineralen wordt wel door vakmensen bevestigd, echter dit is wetenschappelijk nog niet bewezen.

De combinatie van de ligging, bodem en het gebruik van de bepaalde rassen, zowel als cepage als cuvee wijn, zorgen voor herkenbare wijnen.

De wijnen worden gevinificeerd in het dorp Vijlen op 500 meter afstand van het geografisch gebied BOB Vijlen.

### **3. Controle autoriteit**

Voor de jaarlijkse verificatie van het productdossier is aangewezen:

Voedsel en waren autoriteit NWA

Postbus 43006

3540 AA Utrecht

#### **3.1. Verificatie Details**

De verificatie zal het volgende kader volgen

- Minimaal 1 controle (1 bedrijf) per jaar op BOB Vijlen, zoveel mogelijk te combineren met reguliere controlebezoeken voor wijn (of andere reguliere NVWA-controles).
- Administratieve controle op naleving bepalingen uit het productdossier (en andere wettelijke vereisten)
- Voor BOB Vijlen is een analyse verplicht, bedrijven laten zelf monsters analyseren bij gecertificeerd lab (in of buiten Nederland, lijst met beperkt aantal labs aan te leveren bij en goed te keuren door de NVWA) van elke wijn, NVWA ziet hierop toe (via de administratieve controle) en neemt steekproefsgewijs contra monsters om te laten analyseren bij het NVWA-lab.
- Organoleptische controle is vereist voor elke BOB-wijn. Bij een BOB betrokken bedrijven organiseren zelf organoleptische keuring op verschillende door hen te bepalen tijdstippen, maken daarbij gebruik van door de NVWA goed te keuren lijst van gekwalificeerde personen (20-30 personen, aan te leveren door bedrijven) en werkwijze. Bedrijven maken de data van de organoleptische keuringen bekend aan NVWA, NVWA zal steekproefsgewijs daarbij aanwezig zijn en toezien op het verloop.