

Produktspecifikation for

Røsnæs

Beskyttet Oprindelsesbetegnelse (BOB)
for hvidvin, mousserende vin, rosévin og
hedvin fra halvøen Røsnæs

Ansøger:

Røsnæs Vinlaug
c/o Carl F. Stub Trock
Skambækvej 14
DK-4400 Kalundborg

Produktspecifikation

1. Betegnelse af vinene

Røsnæs

2. Type geografisk betegnelse

BOB - beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin
3. Hedvin
5. Mousserende kvalitetsvin

Indenfor kategori 1, Vin, fremstilles følgende typer:

- A. Hvidvin - tør, halvtør, halvsød og sød
- B. Hvidvin - gæret på fad
- C. Rosévin - tør og halvtør

4. Beskrivelse af vinene

Beskrivelse

Vinene fra Røsnæs er generelt karakteriseret af fyldig og frugtrig smag præget af friskhed og mineralitet.

Vinens dokumenterede analytiske og organoleptiske kendetegn

Røsnæs vinenes karakteristika skal dels dokumenteres i en kemisk undersøgelse af sukkerindhold, alkoholprocent og syreindhold, dels gennem en organoleptisk test til sikring af, at vinene har den fornødne og beskrevne kvalitet og i tilstrækkelig grad afspejler de enkelte, valgte druers særlige kendetegn.

Vinene skal af et akkrediteret laboratorium analyseres som dokumentation for, at vinene lever op til de fastsatte krav i tabellerne herunder.

Vinkategori 1A: Hvidvin - tør, halvtør, halvsød og sød

Organoleptiske egenskaber

Farve: Varierer mellem lys gul, gul og gyldengul, afhængigt af den/de valgte druesorter.

Duft: De valgte druesorter er alle aromatiske, og hver enkelt sort har sit eget kendetegn. For eksempel vil der i Solaris-vine kunne genkendes en vis karakter af hyldeblomst i duft og/eller smag, mens Muscaris vil fremtræde med den distinkte muskat-duft. Alle vinene vil have en frugtagtig duft, ofte af æbler (grønne og gule), og de mest søde vine vil have duft af modne, eksotiske frugter.

Smag: Frugtagtig og frisk, præget af mineralitet og god, frisk syre. De florale noter vil kunne genfindes i smagen.

Analytiske kendetegn

Vinene har et syreindhold på mindst 4,5 g/l.

De tørre og halvtørre vine har et alkoholindhold på mindst 10 % vol.

De halvsøde og søde vine har et alkoholindhold på mindst 7 % vol.

Vinkategori 1B: Hvidvin - gæret på fad

Organoleptiske egenskaber

Farve: Varierer mellem lys gul og gyldengul.

Duft: Bouquet med et svagt præg af hyldeblomst suppleret med modne, eksotiske frugter som for eksempel fersken, mango og ananas.

Smag: Syrlig, frugtagtig og frisk, med et vist præg af fedme og træagtige noter.

Analytiske kendetegn

Vinene har et restsukkerindhold, så de kan angives som "tør" eller "halvtør".

Vinene har et alkoholindhold på mindst 10 % vol.

Vinene har et syreindhold på mindst 4,5 g/l.

Vinkategori 1C: Rosévin

Organoleptiske egenskaber

Farve: Varierer mellem hel lys rød/pink over laksefarvet til rød, afhængig af valg af druesort samt eventuelt kombinationen af disse.

Duft: Let sød og frugtagtig; minder om de klassiske, danske røde sommerfrugter (jordbær, hindbær, rabarber).

Smag: Udpræget frugtagtig og frisk, med en let sødme. De røde sommerbær genfindes også i smagen.

Analytiske kendetegn

Vinene har et restsukkerindhold, så de kan angives som "tør" eller "halvtør".

Vinene har et alkoholindhold på mindst 10 % vol.

Vinene har et syreindhold på mindst 4,5 g/l.

Vinkategori 3: Hødvind

Organoleptiske egenskaber

Farve: Varierer afhængigt af de valgte druesorter. Den er enten mørk rød eller gylden gul.

Duft: Intens, sød og let krydret samt præget af modne frugter som for eksempel kirsebær eller solbær (rød) eller eksotiske frugter som for eksempel mango, ananas og banan (hvid/gul).

Smag: Frugtagtig med god balance mellem sødme og en frugtagtig, let syrlighed.

Analytiske kendetegn

Vinene har et sukkerindhold på min. 45 gram/liter.

Vinene har et syreindhold på mindst 3 g/l.

Vinene har et alkoholindhold på mindst 18 % vol.

Vinkategori 5: Mousseerende kvalitetsvin

Organoleptiske egenskaber

Farve: Varierer afhængigt af de valgte druesorter. Den varierer enten mellem hel lys rød/pink over laksefarvet til rød (rød) eller mellem hvid og gylden gul (hvid).

Duft: Let, frisk, syrlig med præg af friske frugter som for eksempel citrus, æbler eller hyldeblomst.

Smag: Frugtagtig og frisk præget af sprøde syrer – og med helt små, vedvarende bobler.

Analytiske kendetegn

Vinene kan produceres med varierende mængder af restsukker svarende til typerne "brut nature", "ekstra brut", "brut", "ekstra tør" og "sec".

Vinene har et alkoholindhold på mindst 10 % vol.

Vinene har et syreindhold på mindst 5 g/l.

5. Fremstilling af Røsnæs vine

A. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder, gældende for alle vinkategorier

Dyrkning

Det maksimale udbytte pr. hektar er for alle druesorter 60 hektoliter, når der produceres druer til hvidvin (kat. 1A), til rosévin (kat. 1C) og til mousserende vin (kat. 5).

Når der produceres druer til hvidvin, gæret på fad (kat. 1B), er det maksimale udbytte pr. hektar 55 hl.

Når der produceres druer til hedvin (kat. 3), er det maksimale udbytte pr. hektar 50 hl.

Høst, sortering og presning

Druerne høstes ved fysiologisk modenhed for at opnå en optimal balance mellem sukker- og syreindhold.

Alle druer høstes i hånden, hvorved druerne kvalitetssorteres allerede i vinmarken.

Al presning foregår ved nænsom presning med et maksimalt pres på 1,9 bar.

Vinproduktion

Tilsætning af syre er ikke tilladt.

Vinene produceres via koldgæring ved under 20 grader Celsius.

B. Specifikke ønologiske fremgangsmåder - per kategori

Vinkategori 1A: Hvidvin - halvsød og sød

Druerne til fremstilling af de halvsøde og søde vine i denne kategori høstes ofte sent, efter at være angrebet af Botrytis (ædelråd), så mosten har et ekstraordinært højt sukkerindhold og en stærkt aromatisk duft og smag. Alternativt produceres vinene ved at stoppe gæringen ved opnåelse af en passende alkoholprocent.

Vinkategori 1B: Hvidvin - gæret på fad

Vinene lagres på fade af eg (barriques) i minimum 6 måneder inden aftapning.

Vinkategori 3: Hedvin

Vinalkoholen, der tilsættes, skal være produceret ved destillation af vine af de druesorter, der fremgår af afsnit 7. Vinene lagres på fade af eg (barriques) i minimum 12 måneder inden aftapning.

Vinkategori 5: Mousserende kvalitetsvin

Vinene gøres mousserende ved den 'traditionelle metode'; det vil sige ved andengæring på flaske i minimum 9 måneder, og vinene færdiggøres ved degorgering. Vinen har et tryk på mindst 4 bar (v. 20 grader).

6. Afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område er beliggende på halvøen Røsnæs på vestkysten af Sjælland. Området består af sognene Røsnæs og Raklev.

7. Anvendte druesorter

Til Røsnæs hvidvin: Solaris, Sauvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir.

Til Røsnæs mousserende vin: Solaris, Sauvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir, Monarch, Rondo.

Til Røsnæs rosé: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir, Monarch.

Til Røsnæs hedvin: Cabernet Cantor, Leon Millot, Pinot Noir, Solaris, Muscaris.

De anvendte sorter er udvalgt, fordi de generelt modner fint i en dansk sommer.

De er robuste og (med undtagelse af Pinot Noir) modstandsdygtige over for svampeangreb som f.eks. meldug. Sorterne er udvalgt efter deres dyrkningssikkerhed og potentiale i forhold til de lokale forhold, herunder at de kan opnå tilstrækkelig modenhed, selv i en kølig dansk sommer, til at der kan produceres kvalitetsvin. Sorterne er desuden udvalgt efter deres resistens over for svampe i forhold til det danske smittetryk, så de kan dyrkes bæredygtigt.

Pinot Noir anvendes oftest til rødvin, men da den har hvid saft, kan den også anvendes til hvidvin, hvilket udnyttes på Røsnæs.

8. Vinens forbindelse til geografisk miljø og menneskelige faktorer

8.A Generelt

Fælles for kvaliteten af Røsnæs vinene er effekten af den på Røsnæs halvøen forekommende unikke kombination af klimatiske-, jordbunds- og dyrkningsmæssige forhold i tæt samspil med de menneskelige faktorer, herunder valget af vinfremstillingsmetoder.

8.A.1 Det geografiske område

Halvøen Røsnæs er velegnet til dyrkning af vin, især på de sydvendte, kalkholdige skråninger, hvor høj lysindstråling bidrager til modenhed, og hvor beliggenheden tæt på havet giver mindre risiko for frost i kritiske vækstperioder i forår og efterår, og dermed generelt byder på optimale betingelser.

Mineraliteten i vinene skyldes primært den kalkholdige jord. De geografiske forhold er især kendetegnet ved en kalkholdig moræneås af ler, sand, grus og sten, der sikrer god vandafledning i de øvre jordlag og dermed et tilpas tørt vækstmiljø for vinplanterne. Under moræneaflejringerne ligger ca. 50 millioner år gamle tykke lag af plastisk ler. De kan indeholde store mængder vand og næringsstoffer, som vinplanternes rødder kan opsuge, når de efter nogle års vækst søger dybt nok ned. Så selv i de ofte meget tørre somre på Røsnæs kan vinplanterne finde tilstrækkeligt med vand og næring i undergrunden.

Tre af de fem vingårde på Røsnæs har egne vinerier, og på grund af de korte afstande (halvøen er ca. 15 km lang) skal druerne kun transporteres ganske kort. Typisk går der kun få timer mellem høst og presning, hvilket er gunstigt for kvaliteten af vinen.

Klimaets betydning

Klimaet i vinmarkerne på Røsnæs er særligt gunstigt i forhold til vindyrkning. Den tætte beliggenhed til havet betyder, at der kun er minimal risiko for nattefrost i de udsatte perioder, for eksempel i det sene forår efter udspring og i efteråret inden vinhøst.

Røsnæs har et varmere og mere tørt klima end gennemsnittet i Danmark. I gennemsnit falder der 523 mm nedbør på et år mod landsgennemsnittet på 664 mm. Og normalt har Røsnæs ca. 200 solskinstimer mere end landsgennemsnittet på 1.730 timer pr år.

Det lokale klima bidrager således til at opnå den krævede modningsgrad, der er forudsætningen for at kunne fremstille kvalitetsvin. Og det kystnære klima giver vinen friskhed og frugtagtig smag, der kan henføres til en lang vækstsæson med mange lyse timer, hvor der dannes sukker i druerne. Den friske smag skyldes vinenes indhold af æblesyre, der hænger sammen med det kølige klima, som druerne dyrkes i. Vinenes smag er præget af harmonisk balance mellem syrer og sødme.

De valgte druesorter modner fint i den danske eftersommer, og den tætte beliggenhed til havet giver druerne en sygdomsmæssig beskyttelse, dels i form af saltholdig dis, dels i form af vind i vinmarken, der bidrager til at tørre druerne efter morgendug eller regnbyger.

8.A.2 De menneskelige faktorer

Den første erhvervsvinavler etablerede sig på Røsnæs i 2008.

De menneskelige faktorer i den lokale vindyrkning og produktion kommer især til udtryk gennem udvælgelsen af druesorter, gennem valg af dyrkningsprincipper (rækkeafstand, opbinding, beskæring, udtynding af blade mv.) og gennem valg af høstmetode (håndplukning).

For at optimere udbytte og kvalitet har vinavlerne på Røsnæs typisk valgt en større rækkeafstand, nemlig på 2,5 meter. Denne afstand skal efter 1. januar 2021 overholdes på alle nyplantninger. Det muliggør en større indstråling fra den, især i yderperioderne, lavtstående sol. Af samme årsag dyrkes vinplanterne med en højere bladvæg end i det sydlige Europa for at få mest mulig bladvæg til at omsætte sollyset til druesukker.

Afstanden mellem vinstokkene er ca. 1 meter. Dermed er arealet pr. vinstok ca. 2,2 m², hvilket sikrer, at hver vinstok får tilstrækkeligt med næringsstoffer til druernes modning og udvikling af duft og smag. Vinrankerne aftoppes i vækstperioderne for at begrænse væksten og sikre, at flest mulige næringsstoffer er til rådighed for drueklaserne.

Dru eklaserne udtynnes efter behov for at begrænse udbyttet, for at optimere kvaliteten af druerne og for at sikre optimal tilgang til næringsstoffer for de udvalgte drueklaser.

Høsttidspunktet ligger ofte senere end i andre områder af Danmark. Her drager vinbønderne på Røsnæs fordel af en længere vækstsæson, der skyldes dels mængden af sol og varme i sensommeren, dels den begrænsede risiko for tidlig nattefrost. Høsttidspunktet besluttes på basis af en tæt overvågning af druernes modning. Høst sker ved fysiologisk modenhed for at opnå optimal balance mellem sukker og syreindhold, særligt æblesyre. Avlerne kan, ved at smage på druerne og/eller måle indholdet af sukker og syre i druesaften, beslutte det perfekte høsttidspunkt, hvor balancen mellem syre og sukker er optimal i forhold til den påtænkte anvendelse af druerne.

Druerne skal høstes med håndplukning.

De menneskelige faktorer kommer også til udtryk i vineriet. I forbindelse med høsten kontrolleres druemosten således for indhold af sukker, syre og dufte, og under selve vinfremstillingen arbejdes med metoder som bundfældning, 2. gæring og filtrering samt – for visse vines vedkommende – modning og lagring på fade/barriques af eg. Også koldgæring har betydning for vinens kendetegn. Således anvendes koldgæring af hvid- og rosévin for at opnå friskhed og frugtagtighed.

Alle ovennævnte faktorer kommer til udtryk i slutresultatet, den færdige Røsnæs vin, der fremstår fyldig, frisk og frugtagtig, uanset om det er den typiske enkelt-druévin eller en cuvée (en sammenstukket vin).

Erfaringerne med at dyrke druer har på få år gjort Røsnæs til Danmarks største vinområde med cirka 20 hektar vinareal fordelt på fem vingårde – og med potentiale til at dyrke vin på yderligere 400-500 hektar.

Medarbejdere i mark og produktion er faglærte, og den største af vingårdene har en uddannet ønolog ansat som vinmager. Denne medvirker også i arbejdet med vinene fra tre af de andre vingårde på Røsnæs.

Der er etableret en producentsammenslutning, Røsnæs Vinlaug, hvor avlerne deler viden om produktudvikling og samarbejder om markedsføring blandt andet med fælles vinsmagninger, en årlig Røsnæs Vinfestival og med rundvisning i marker og vinerier.

På den måde har Røsnæs udviklet sig til et kraftcenter i dansk vindyrkning. Fra turistside er interessen for vinlandet Røsnæs stærkt stigende. Den nationale turistorganisation VisitDenmark fremhæver nu vinlandet Røsnæs i sin internationale markedsføring af Danmark. Dyrehøj Vingård, der er Danmarks største, har i de senere år haft mere end 40.000 besøgende årligt, heraf en del fra udlandet. Medier som New York Times, Wall Street Journal, BBC World og internationale vinmagasiner har beskrevet succesen med at producere kvalitetsvin i et koldklima-område som Røsnæs. Gennem de seneste år er der hentet mange medaljer hjem fra internationale vinsmagninger og konkurrencer.

8.B Specifikt

De fleste af faktorerne, der har indflydelse på kvalitetsvinene fra Røsnæs, er som beskrevet ovenfor fælles for alle de udvalgte vinkategorier.

Men for flere af kategorierne er der tale om yderligere sammenhænge mellem vinene og de lokale faktorer:

Vin (kat. 1): Det faktum, at halvøen Røsnæs er omgivet af havet på tre sider, giver en unik nærhed til havet i alle vinmarker, der indgår i det afgrænsede område. Denne faktor betyder især i druernes modningsperiode begrænsede temperaturudsving henover døgnnet, hvilket giver druerne en høj grad af frugtrig karakter – et forhold, der især kommer til udtryk i vinkategori 1.

Hvidvin (kat. 1A): De florale noter i duft og smag (organoleptiske egenskaber) vurderes af have en tæt sammenhæng til den på Røsnæs' sydlige skråninger forekommende unikke flora. Dette kendetegn kommer i særlig grad til udtryk i de hvide vine, der er gæret og lagret på ståltanke.

Fadlagret hvidvin (kat. 1B): Druer til disse vine høstes især på de vinmarker, der ligger tættest på Kalundborg Fjord. Og da erfaringer viser, at genspejlingen fra havet øger lysmængden i de vinmarker, der ligger tættest på fjorden, med op til 20-30 %, betyder det, at vi på disse marker kan opnå ekstraordinært modne druer, der anvendes til de fadlagrede hvidvine, hvor deres intense duft og smag især kommer til udtryk.

Hedvin (kat. 3): Hedvinen produceres på en basis-vin med de samme organoleptiske egenskaber som nævnt ovenfor, men med det restsukkerindhold, der ønskes for hedvin. Desuden lagrer hedvin mindst et år på fade af eg, så den kan udvikle de træagtige noter.

Mousserende kvalitetsvin (kat. 5): Basisvinen omdannes via flaskegæring til en mousserende vin. Specielt vinene i denne kategori kendetegnes ved udpræget mineralitet, der bl.a. kan tilskrives halvøens kalkrige jordbund og grundvand.

9. Aftapning og mærkning

Produktet skal tappes på flaske inden for det afgrænsede område, da de særlige produktionsmetoder i forbindelse med lagring, eventuel degorgering og modning kan være påvirket ved længere transport uden for området og kan udgøre en kvalitetsforringelse, der ikke er kontrolleret.

Årgang skal angives i mærkningen, for så vidt vinen udelukkende er fremstillet af én årgangs høst. Hvis produktet er fremstillet af høst fra flere årgange, angives ingen årgang.

Druesort skal angives i mærkningen, hvis der kun er anvendt en druesort.

10. Gældende krav fastlagt i EU eller i dansk lovgivning

Ingen.

11. Kontrolmyndighed

Fødevarestyrelsen.