

# Kvalitets-bobler fra Danmark.

*EU har tildelt Danmark sit første kvalitets-vinområde med Beskyttet Oprindelses Betegnelse: DONS.*

*Vinbonden jubler efter 7 års ansøgningsprocedure.*

## Fact-sheet.

### **DONS Mousserende Kvalitetsvin – Beskyttet Oprindelses Betegnelse (BOB).**

#### Hvad er BOB?

DONS Mousserende Kvalitetsvin har som den første fødevarer fra Danmark opnået EU's anerkendelse som Beskyttet Oprindelses Betegnelse.

EU har siden 1992 arbejdet med beskyttelsesgrader af landbrugsprodukter med vægt på følgende kategorier:

**Beskyttet oprindelses betegnelse (BOB):** fremstillet efter faste metoder inden for et nærmere bestemt geografisk område. Svarer til det engelske PDO, det franske AOP (AOC) og det italienske DOP (DOCG).

**Beskyttet geografisk betegnelse (BGB):** en del af fremstillingen skal være sket inden for et nærmere bestemt geografisk område

I alt har EU accepteret 3.439 kvalitetsbetegnelser (juni 2016, [http://europa.eu/rapid/press-release\\_IP-16-2172\\_da.htm](http://europa.eu/rapid/press-release_IP-16-2172_da.htm)). Ordningerne har mest været brugt i de sydeuropæiske lande og udgør en værdi på € 54 mia. Særligt kendte er Feta, Champagne og Parma-skinke (alle BOB).

I Danmark er boblerne DONS den første danske fødevarer som opnår Beskyttet Oprindelses Betegnelse (BOB). Der er indtil videre registreret 11 danske fødevarer som BGB (se oversigt sidst).

Betegnelsen DONS Mousserende Kvalitetsvin (BOB) tillader for første gang betegnelsen "Kvalitetsvin" på en dansk fremstillet vin, og beskytter et område på ca 500 Ha ved Dons i den indre istidsdannede smeltevandsdal ved Kolding Fjord, hvor vinen siden 2001 har sin oprindelse og besidder særlige egenskaber og omdømme, der kan tilskrives denne oprindelse. Alle mousserende vine som fremstilles i området efter produktspecifikationen må bære betegnelsen DONS (BOB) fremover. I dag er der kun én vingård i området – Skærsøgaard – med 43 ud af de 500 Ha.



## Hvordan blev DONS (BOB) registreret? – Historik.

Beskyttet Oprindelses Betegnelse for DONS mousserende kvalitetsvin har været undervejs i 7 år og er nu officiel.

Danmark publicerede sin første "Beskyttet Oprindelses Betegnelse" (BOB) d. 2. dec. 2011, hvor Fødearestyrelsen har offentliggjort produktspecifikationen for DONS mousserende kvalitetsvin i forbindelse med ansøgning om Beskyttet Oprindelses Betegnelse (BOB).



Publikationen findes under følgende link:

[https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/Varestandarder-handelsnormer-kvalitet/Produktspecifikation%20Dons%20rev%20nov%202014%20\(2\).pdf](https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/Varestandarder-handelsnormer-kvalitet/Produktspecifikation%20Dons%20rev%20nov%202014%20(2).pdf)

Offentliggørelsen betød, at produktspecifikationen var midlertidig godkendt i Danmark og afventede accept af EU-Kommissionen.

EU kommissionen offentliggjorde beskyttelsen i høring d 8/12 2015: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015D1208\(01\)&from=DA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015D1208(01)&from=DA)

Find publikationen på 23 sprog og et overblik her: <http://dansk-vin.dk/vine/mousserende-vin>  
3 indsigelser mod registreringen blev modtaget (fra Italien), og disse blev behandlet og afvist i en transparent høringsproces.

Endelig EU-godkendelse - som oprindeligt publiceret i 2015 - blev opnået d 20/4 2018 ved EU-Kommissionens gennemførselsforordning om DONS (BOB) med JC Junckers underskrift (se link: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0606&from=EN>). Nyheden om det nye danske kvalitetsvinsområde forventes at ramme medierne d 23/4.

## Frigivelse

Vinen serveres første gang offentligt ved Dronning Margretes besøg i anledning af Koldinghus 750 års jubilæum d. 5. maj.

Åben fejring og smagning sker søndag d. 6. maj kl 13 – 15 på Vingården Skærsøgaard, Nørresøvej 12, Dons, 6051 Almind, hvor vinbonde Sven Moesgaard fortæller om "Vejen til DONS (BOB)", der smages og der underholdes ved bandet *Herreværelset* v. Villy Søvnal og Jens Hjort-Petersen.

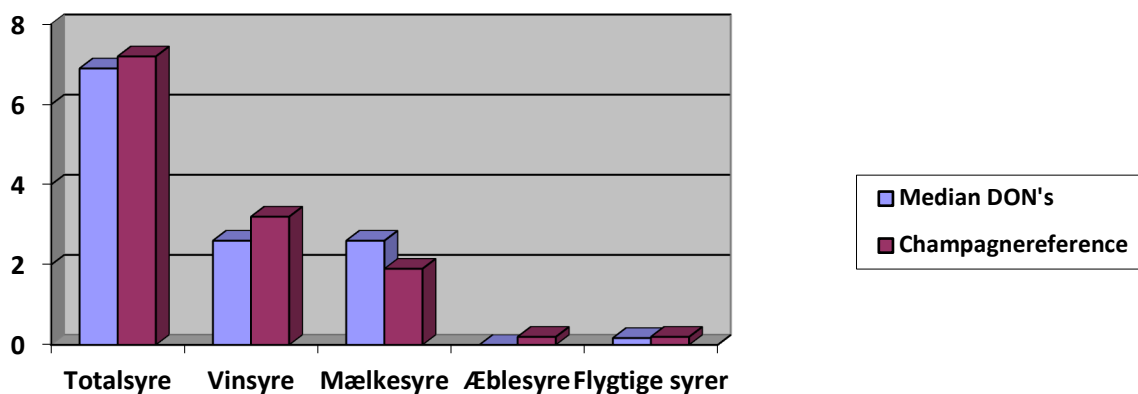
Frigivelse til hele landet forventes 10. maj 2018.

## Hvordan karakteriseres DONS (BOB) analytisk og sensorisk?

Et decenniums historiske mousserende vine fra Dons, der er udvalgt efter det kriterium, at de har modtaget medaljer, er analyseret kemisk, og er fundet at ligge inden for et smalt spektrum af parametre. Særligt syrespejlet karakteriserer disse vine, som alle stammer fra et mindre og klart defineret oprindelsesområde. De analytiske parametre ligner dem, der findes i klassiske franske mousserende vine, men adskiller sig ved højere indhold af mælkesyre - som stammer fra et højt indhold af æblesyre, der dannes under de nordlige dyrkningsforhold, og som under vinfremstillingsprocessen konverteres til mælkesyre. Denne særlige syreprofil kan forklare den "nordiske vinstils" karakteristika.

Figur 1: Sammenligning mellem Champagnereference og 13 mousserende DON's medaljevine:

Sammenlignet med Champagnereferencen kan det konstateres, at mosten til de nordlige DON's vine er født med større forholdsvis indhold af æblesyre, som giver anledning til mere mælkesyre i den færdige vin efter malolaktisk konvertering. Mælkesyreandelen i DON's er 35 % højere end Champagnereferencen. Vinsyreandelen er tilsvarende 20 % mindre i DON's end i Champagnereferencen, mens totalsyren ikke afviger signifikant (4 %).



Kilde: **Vinpressen** / Oktober 2015

Reference til Champagne: Gayon et al: Handbook of Enology, Vol 1, 2. Ed (2006), p 465 table 14,8.) Publiceret i *Vinpressen* okt. 2015



Første 10 års analyserede præmievine.

Figur 2: Acceptkriterier i fremstillingen af DON's årgang 2007 og frem:

Alle druer, som skal stamme fra områdets sorter, håndplukkes før fuld fysiologisk modning med naturligt højt syre og håndsorteres.  
Hele fremstillingsprocessen foregår på vingården.  
Maximalt høstudbytte 5 ton druer pr hektar. Maximalt mostmængde efter pres 30 hl/hektar.  
Druer presses i hele drueklaser ved maximal presstryk på 1,6 bar.  
Cuvéen skal efter førstegæringen have et totalt alkoholindhold på min 9 % vol.  
Cuvéen skal gennemgå malolaktisk gæring før flaskegæring.  
Anden gæring med bærmekontakt i flasken min 180 dage.  
Fremstillingsproces fra påbegyndt flaskegæring min 9 måneder.  
Bærmeadskillelse efter flaskegæring ved håndværksmæssig degorgering.

### Sensorisk beskrivelse af DONS' nordiske skærsommer-vinstil i mousserende vin:

DONS mousserende vin er sensorisk karakteriseret ved en særlig "lys" syreprofil. De mousserende vine er lette og elegante, domineret af sprøde syrer fra et oprindeligt højt æblesyreindhold konverteret til mælkesyre. I næsen er der præg af citrus/lime/hyld og en karakteristisk ristethed, med en god smagslængde, der ender syrefast.

Den mousserende DON's er Skærsøgaard's signaturvin. Den har været produceret hvert år siden 2001, og har givet Skærsøgaard international anerkendelse ved at vinde 91 prestigerige medaljer, heraf 53 fra internationale konkurrencer. Bedømt som bedste danske mousserende vin 15 år i træk ved det danske vinskue. Vinene fremstilles som klassiske produkter efter den traditionelle metode ved flaskegæring. De findes både som hvide og rosé typer.

Arbejdet med at analysere, beskrive, karakterisere og registrere DONS mousserende kvalitetsvin (BOB) har foregået i et samarbejde mellem Skærsøgaard Vin, Foreningen Danske Vingårde, Fødevarestyrelsen og Teknologisk Institut og med støtte fra Forsknings- og Innovationsstyrelsen.

Godkendelsen indebærer, at alle produktioner først frigives efter kemisk og sensorisk analyse efter produktspecifikationen. Således vil forbrugere være i stand til at træffe mere informerede valg på grundlag af klare oplysninger om de særlige karakteristika ved de produkter de køber, takket være indførelse af denne betegnelse.

Udpegningen af Europas nordligste vinområde er en milepæl for den danske vin- og madkultur og det "Nordiske Køkken".

### Hvem står bag DONS (BOB).

Vingården Skærsøgaard ligger centralt placeret midt i Dons-området nordvest for Kolding. Skærsøgaard er Danmarks første autoriserede og mest præmierede vingård. Danmark fik EU's accept til vinfremstilling i efteråret 2000, så årgang 2001 er Danmarks første officielle vinårgang. En mousserende vin benævnt DON's er fremstillet af Skærsøgaard hvert år siden 2001. Sidste årgang af DON's – 2016 – opnåede ved International Food Contest 2017 prisen som Danmarks bedste vin, og blev bedømt til 99 ud af 100 point.

Bag vingården Skærsøgaard står vinbonde Sven Moesgaard med sit team og et nuværende beplantet areal på 5.5 Ha. Sven Moesgaard er kendt som en ildsjæl inden for dansk vindyrkning og har 6 gange modtaget hædersbetegnelsen "Årets Vinbonde". Hans mousserende vine har ved blindsmagnings-konkurrencer modtaget medaljer fra Frankrig, Tyskland, England, Kina, Ukraine, Tjekkiet, Italien, Danmark og Østrig.

DONS (BOB) Mousserende Kvalitetsvin. Pressemeddelelse, embargo indtil 23. april 2018.

### **Faktabox om EU godkendte kvalitetsbetegnelser registreret til Danmark:**

Produkter fra Danmark med kvalitetsbetegnelser: **12**

Med Beskyttet Oprindelses Betegnelse (BOB): **1**

DONS (BOB) Mousserende Kvalitetsvin.

Med Beskyttede Geografiske Betegnelser (BGB): **11**:

(Se: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?&filter.country=DK>)

- Danablu (ost) (BGB), Esrom (ost) (BGB), Danbo (ost) (BGB)
- Lammefjordsgulerod (gulerod) (BGB), Lammefjordskartofler (kartofler) (BGB)
- Vadehavslam (lammekød) (BGB), Vadehavsstude (kød fra ungvæg, stude) (BGB)
- Regionalvine fra Bornholm, Fyn, Jylland, Sjælland (BGB)



EU logo for BOB kan hentes her:

[https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/F%C3%B8devarekvalitet/BOB\\_billede.png](https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/F%C3%B8devarekvalitet/BOB_billede.png)

Billeder og yderligere information kan hentes her: [www.dansk-vin.dk](http://www.dansk-vin.dk) Alle billeder/tekster herfra kan anvendes frit eller med reference til Skærsøgaard.

Om beskyttede betegnelser:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Beskyttede-f%C3%B8devarebetegnelser.aspx>

**Pressekontakt til Fødevarestyrelsen:** Pressevagten på [presse@fvst.dk](mailto:presse@fvst.dk) eller 22844834

**Kontakt og ansvarlig for nærværende:** Skærsøgaard: Sven Moesgaard, vinbonde, Skærsøgaard Vin, Nørresøvej 12, Dons, 6051 Almind, Kolding. Mail: [sm@dansk-vin.dk](mailto:sm@dansk-vin.dk), tlf 75554473, mobil 23380809

**Journalistisk koordinerende kontaktperson** for Skærsøgaard:

Cathrine Reinert, [book@by-reinert.dk](mailto:book@by-reinert.dk), tlf 51791306

Her eksempler på flasker som de vil fremstå efter at have bestået alle frigivelsesformaliteter.

Vejl udsalgspris: 400 kr. Magnum 800 kr.

Billeder kan frit anvendes og findes i højopløsning på:

<http://dansk-vin.dk/presse/pressebilleder>



DONS (BOB) Mousserende Kvalitetsvin. Pressemeddelelse, embargo indtil 23. april 2018.



DONS BOB fra venstre: DON's Rosé Brut, DON's Cuvée Brut Magnum og normalflaske – alle har vundet guldmedalje. Link for højopløst billede: [http://dansk-vin.dk/images/gallerier/pressebilleder/3fl\\_brut\\_2015-beh.jpg](http://dansk-vin.dk/images/gallerier/pressebilleder/3fl_brut_2015-beh.jpg)

DONS (BOB) Mousserende Kvalitetsvin. Pressemeddelelse, embargo indtil 23. april 2018.



DONS BOB: DON's Rosé Brut 2016 – 99 af 100 point, guldmedalje og årets danske vin. Link for højopløst billede: [http://dansk-vin.dk/images/gallerier/pressebilleder/Brut\\_2016-beh.jpg](http://dansk-vin.dk/images/gallerier/pressebilleder/Brut_2016-beh.jpg)

DONS (BOB) Mousserende Kvalitetsvin. Pressemeddelelse, embargo indtil 23. april 2018.



Front etikette i dæmpet lys. Link til højopløst billede:

[http://dansk-vin.dk/images/gallerier/pressebilleder/cuwe%CC%81e\\_brut\\_2015-stemning.jpg](http://dansk-vin.dk/images/gallerier/pressebilleder/cuwe%CC%81e_brut_2015-stemning.jpg)