

Fra bobler til BOB online: <http://vinbladet.dk/fra-bobler-til-bob/> 6. november 2018,

- eventyret om en dansk BOB appellation for mousserende vin



af [Erik Skovenborg](#) 6. november 2018, 16:37



Helten i eventyret hedder Sven Moesgaard – foretagsom vinbonde, veluddannet fagmand, succesrig forretningsmand og uforbederlig optimist. Og selv om helten undervejs må gå grueligt meget igennem for

at nå frem til den lykkelige slutning – som det sig hør og bør i et eventyr – er det ret beset utroligt, at der kun skulle gå 19 år fra Sven Moesgaard i 1999 plantede sine første vinstokke på sin mark ved landsbyen Dons til godkendelsen af et ca. 500 ha stort område som DONS Beskyttet Oprindelses Betegnelse (BOB) for mousserende kvalitetsvin var i hus.

EU-forordning 2018/606 om beskyttelse i henhold til artikel 99 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af betegnelsen "Dons" (BOB) blev på EU-kommissionens vegne underskrevet af selvste Jean-Claude Juncker den 19. april 2018. En stor dag for dansk landbrug i almindelighed, og for dansk vinavl i særdeleshed, men frem for alt en kæmpefjer i hatten for Sven Moesgaard, der med god hjælp fra de danske myndigheder har været den drivende kraft i det lange, seje træk.

En tidslinje med udfordringer og snubletråde

En nærmere forklaring på hvad en BOB egentlig er, og hvordan DONS (BOB) mousserende vin karakteriseres analytisk og sensorisk, kan læses i Vinbladets artikel ["Tillykke Danmark"](#) fra den 23. april 2018. Efter skitsering af tidslinjen fra den spæde start i 1999 til kronen på værket i 2018 er det hensigten med denne artikel at gå lidt nørdet i dybden med de udfordringer og snubletråde, Sven Moesgaard har skullet tackle undervejs. Det er nemlig en interessant fortælling om kunsten at lave kvalitetsvin fra valget af velegnede druesorter og et optimalt terroir til beherskelse af tekniske finesser under vinifikationen.



2007 etablerede Sven Moesgaard på Skærsøgaard et mikro-distilleri med 250 l kobberpote og kolonnedestillation til fremstilling af druebrændevin og frugtbrændevin.

- Skærsøgaard Vin i Dons ved Kolding er den første danske autoriserede vingård.
- 1998: de første vinstokke plantes på skråningerne omkring Skærsøgaard.
- 2000: EU-godkendelse af Danmark som erhvervsmæssigt vinproducerende område under betegnelsen: "Dansk bordvin".
- 2001: første årgang fra to danske vingårde. Skærsøgaard Vin har siden 2001 næsten hvert år præsenteret fem vintyper: Rød-, rosé-, hvid-, dessert- og mousserende vine.
- 2002: seks danske vingårde er repræsenteret med årgang 2002
- 2005: EU-opgradering til kvalitetsbetegnelsen "Beskyttet Geografisk Betegnelse" (BGB) med opdeling i 4 regioner: Jylland, Fyn, Sjælland og Bornholm. Skærsøgaard vine med betegnelsen "Regionalvin fra Jylland" gennemgår en analytisk og sensorisk prøve forud for frigivelsen.

- 2006: godt 6.000 vinstokke er nu plantet på ca. 2,5 ha vinmarker ved Dons.
- 2007: Skærsøgaard etablerer et mikro-destilleri med 250 l kobberpote og kolonnedestillation til fremstilling af druebrændevin og frugtbrændevin.
- 2011: Sven Moesgaard sender sammen med Fødevarestyrelsen en ansøgning til EU med henblik på godkendelse af vinmarker i Dons som vinområde med Beskyttet Oprindelses Betegnelse (BOB).
- 2016: ca. 90 danske vingårde med erhvervsmæssig vinproduktion.
- 2017: Skærsøgaard Vin har godt 21.500 vinstokke plantet på ca. 7 ha.
- 2018: EU-godkendelse af et ca. 500 ha stort område som "DONS Beskyttet Oprindelses Betegnelse" for mousserende kvalitetsvin. Dons er hermed det nordligste vinområde i Europa med ret til at skrive BOB på etiketten, som man i Frankrig anvender betegnelsen AOP (Appellation d'Origine Protégée) til landets bedste vine.

Vitis vinifera, interspecifik krydsning eller hybrid?

Det mest kendte af *Vitis*-slægtens godt 60 medlemmer er *Vitis vinifera* – en frodig, løvfældende lian, hvis bær kaldes vindruer og den gærede frugtsaft for vin. *Vitis vinifera* hører hjemme i Middelhavsregionen, Centraleuropa og Mellemøsten. Et sted mellem 5.000 til 10.000 forskellige *vinifera*-druerarter er beskrevet, men kun et fåtal har fundet anvendelse i den kommercielle vinproduktion. En snes medlemmer af *Vitis*-slægten, som fx den amerikanske vildvin, *Vitis labrusca*, stammer fra Nordamerika.

Vin lavet på *Vitis labrusca*-druer dufter og smager som våd rævepels (foxy taste), men amerikanske vinstokkes rødder er immune overfor angreb af vinlusen. Andre medlemmer af *Vitis*-slægten kan have ønskværdige egenskaber, som man ved krydsning kan overføre til en *Vitis vinifera* druesort. For eksempel har man med indkrydsning af den sibirske *Vitis amurensis* i europæiske *Vitis vinifera*-sorter skabt lovende vinsorter, der har vist sig at være særdeles tolerante over for frost, samtidig med at de kan gro og udvikle sig ved temperaturer ned til 7 °C.



Den rødvinsdrue, der nu er Danmarks mest plantede druesort hedder Rondo. Den skabt i 1964 af professor Vilém Kraus ved krydsning af den østrigske *Vitis vinifera*-sort Sankt Laurent med den tjekkiske druesort Zarya Severa – en hybrid mellem *Vitis vinifera*-sorten Précoce de Malingre og *Vitis amurensis*.

Et eksempel på en af disse “interspecifikke” krydsninger er Rondo – en rødvinsdrue, der nu er Danmarks mest plantede druesort. Rondo blev i 1964 skabt af professor Vilém Kraus ved krydsning af den østrigske *Vitis vinifera*-sort Sankt Laurent med den tjekkiske druesort Zarya Severa – en hybrid mellem *Vitis vinifera*-sorten Précoce de Malingre og *Vitis amurensis*. Rondo er sygdomsresistent og modner tidligt, hvilket gør den velegnet til det danske klima.

Her er vi ved sagens kerne i en af snubletrådene. I ansøgningen til EU om godkendelse af Dons som “Beskyttet Oprindelses Betegnelse” anføres de druesorter, der bruges til de mousserende vine, som tilhørende *Vitis vinifera*. Det drejer sig om følgende grønne sorter: Madeleine Angevine, Orion, Solaris og Zalas Perle – og følgende blå sorter: Cabernet Cortis, Pinot Noir, Regent og Rondo. Forskellige italienske organisationer anførte i en anke til EU-kommissionen at flere af de nævnte sorter ikke var ædle *Vitis vinifera* sorter men “lavere rangerende hybrider” med påstand om, at ansøgningen derfor burde afvises. Ifølge det italienske landbrugsministerium “vil der i et hvilket som helst land i EU kunne foretages en

genetisk kortlægning, som gør det muligt at afgøre, om en sort tilhører arten *Vitis vinifera* eller om der er tale om en krydsning med en anden art tilhørende slægten *Vitis*.”

Til dette anfører kommissionen i sit svar: ”For det første findes der ikke på EU-plan en harmoniseret klassifikation af, hvilke druesorter der tilhører *Vitis vinifera*. Desuden forefindes der ikke hos noget officielt kompetent organ, som f.eks. Den Internationale Vinorganisation (OIV), nogen referenceliste eller noget videnskabeligt dokument, som p.t. gør det muligt utvetydigt at kategorisere *Vitis vinifera*-arten eller krydsninger mellem *Vitis vinifera*-arten og andre arter fra slægten *Vitis*, eller at skelne mellem dem. I dette tilfælde har de indsigende parter ikke fremlagt solide videnskabelige beviser for, at produktet ikke er fremstillet af druesorter tilhørende *Vitis vinifera*.

Sluttelig noterer Kommissionen, at flere andre medlemsstater anvender de nævnte druesorter til fremstilling af vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse.” Det gælder således også Rondo, en druesort der ved interspecifik krydsning af flere *Vitis vinifera* sorter med *Vitis amurensis* har fået tilført resistens mod kulde og flere plantesygdomme. Rondo er godkendt som *Vitis vinifera* sort takket være dels et dominerende indhold af *Vitis vinifera*-gener i arvemassen, dels den glimrende vinøse kvalitet af den gærede druesaft.

Druesorten Léon Millot er en kompleks hybrid, hvor en krydsning mellem Goldriesling og en ukendt druesort ved efterfølgende krydsning med sorten Millardet et Grosset 101-14 OP har fået tilført genetisk materiale fra *Vitis riparia* og *Vitis rupestris*. Dette *Vitis*-stamtræ er for broget til at skaffe Léon Millet adgang til det fine *vinifera*-selskab, og DON's Red Halvtør, en mousserende vin på 100% Léon Millot, kan derfor ikke komme med i BOB appellationen.



Fra skarp æblesyre til sprød mælkesyre

For at opnå en BOB appellation skal en vintype kunne dokumentere særlige analytiske og organoleptiske kendetegn. En kemisk analyse af præmierede, mousserende vine fra Skærsøgaard viser et niveau af frugtsyrer, der svarer til niveauet i klassiske, mousserende vine, men som adskiller sig ved et højere

mælkesyre-niveau. De nordiske dyrkningsforhold med en relativt kort, frostfri vækstsæson, lyse sommernætter og en sensommer med langsom modning og store temperaturforskelle mellem dag og nat skaber en aromatisk udvikling af mosten og en særlig syreprofil med et højt indhold af æblesyre. Under vinifikationen omdannes den skarpe æblesyre til en blidere mælkesyre, hvilket man organoleptisk, dvs. ved hjælp af sanserne, oplever som en "lys" syreprofil, en særlig spænding mellem bløde og hårde frugtsyrer, hvor de sprøde syrers lethed kombineres med en rank syrefasthed i afslutningen.

Malolaktisk fermentation (MLF) er ikke en gæring i klassisk forstand men en bakteriel omsætning af æblesyre (et molekyle med to syrefunktioner) til mælkesyre (med kun en syrefunktion) og CO₂. Ved MLF fjerner man vinens skarpe kant og føjer toner af smør og brioche til vinens smagspalet. MLF medfører et vist tab af frugtduftende estere, og en non-malo mousserende vin vil typisk have en friskere, mere intens frugtkarakter med et stort potentiale for lagring.

Nogle champagnehuse som fx Krug, Gosset, Alfred Gratien, Lanson, Lemaire og Louis Roederer laver champagne i non-malo stil, men langt de fleste producenter i Champagne anvender MLF, som øger vinens stabilitet og fremskynder produktionsprocessen. Den kortere produktionstid betyder mindre behov for lagringskapacitet og færre omkostninger. Louis Roederer har i et vist omfang anvendt MLF efter vurdering af årgangens syreniveau, og i 2016 fortalte Lansons nye vinmager, Hervé Dantan, at huset fremover ville tillade et vist niveau af MLF af cuvéen til Lanson Black Label, hvis det var nødvendigt af hensyn til at opnå den rette balance.

Denne pragmatiske tilgang til at bruge/ikke bruge MLF ser ud til at vinde frem i Champagne, og med den globale temperaturstigning in mente kan pendulet hurtigt svinge tilbage mod non-malo. Ved et besøg i Hambleton, en af Englands førende producenter af mousserende vin, fortalte Hervé Jestin, Hambletons franske vinkonsulent, at MLF var på retur i Champagne, fordi basisvinens syreniveau var blevet reduceret på grund af stigende temperaturer i regionen.



Skærsøgaard er p.t. Dons appellationens eneste vingård med 5,2 ha vinmarker: 1 mark horisontalt beliggende med fuldt læ fra alle sider og 1 vinmark sydvendt direkte ned mod Skærsø.

Terroir – betydningen af det geografiske område

Udover at sætte spørgsmålstejn ved "ægheden" af de valgte druesorter gik indsigtelsen fra det italienske landbrugsministerium på at så tvivl om der var dokumentation for en sammenhæng mellem de naturbetingede og menneskelige faktorer og de kvalitative egenskaber ved produktet. DONS-appellationen ligger i en istidsformet tunneldal i 7 km kystnær afstand fra Kolding Fjord. Det godkendte terroir er tunneldalens smeltevandsgrus- og smeltevandssands-aflejringer, som udgør 500 ha af Dons Ejerlavs 853 ha, mens morænelerarealerne i den østlige tunneldals sletteområde ikke er godkendt. Skærsøgaard er p.t. appellationens eneste vingård med 5,2 ha vinmarker: 1 mark horisontalt beliggende med fuldt læ fra alle sider og 1 vinmark sydvendt direkte ned mod Skærsø.

Den næringsfattige jord består af et tyndt muldlag (20 cm) over et lag sand til en dybde af 15,6 m efterfulgt af et lerlag. Områdets søer, Skærsø og Nørresø, er dannet som dødishuller med kuperede skrænter. Den næringsfattige jord giver mindre udbytte – der må maksimalt høstes 5 ton druer per hektar – og dermed en mere koncentreret most og mere ekstraktig vin. Skærsøgaard med dens nuværende jordtilliggende på 42 ha omkring Skærsø har eksisteret siden 1856.

Det har fra vingårdens første ordinære høst i 2001 primært været Donsingboerne, der er blevet oplært og ved håndplukning høster og sorterer Skærsøgaards druer, som anvendes til fremstilling af den mousserende vin, som siden 2001 er produceret på samme måde og solgt under navnet DON's. (Navnet DON's spiller dels på at ejeren var "Don" Sven, dels på den geografiske placering, som det, indtil godkendelsen som BOB appellation i 2018, ikke var tilladt at skilte med på etiketten.) De mousserende vine fra DONS har 5 år i træk præsteret at vinde sølvmedalje ved den største, internationale specialkonkurrence for mousserende vine: Effervescents du Monde, Lyon.

EU-kommissionen finder beskrivelsen af det geografiske miljø relevant og fyldestgørende. Kommissionen lægger særlig vægt på det højere indhold af mælkesyre, som adskiller produktet fra klassiske mousserende vine. Med hensyn til de menneskelige faktorer betydningsfulde for vinen anses vinen syreprofil bl.a. at kunne tilskrives udvælgelsen af relativt hårdføre druesorter. I den sammenhæng er det værd at notere, at druesorterne, udover at være kuldetolerante, også skal have en høj resistens mod plantesygdomme.

I artiklen "Hvordan laver man kvalitetsvin i Danmark" (*Vinpressen*, august 2015) fortæller Sven Moesgaard at man endnu ikke kan dyrke Riesling til fuld modenhed i Danmark på grund af den (for) korte, frostfri vækstsæson, som p.t. er på omkring 102 dage. Fuld modning af Riesling ville kræve 105 dage, hvilket ville kræve en lokal temperaturstigning på kun 0,2 °C. Den forventede globale opvarmning vil dermed kunne åbne op for dyrkning af et væld af ædle druesorter i Danmark.

Vejrets betydning for dansk vinavl illustreres af, at årgang 2017 gav de værste, og 2018 de bedste, vine, der nogensinde er produceret i Danmark. En anden faktor er Riesling-druens behov for sygdomsbekæmpelse: ca. 10 årlige sprøjtninger med midler, der er forbudt i Danmark grundet vores miljøforbehold. Hvor franske og tyske vinbønder har 20-40 sygdomsbekæmpende plantebeskyttelsesmidler til rådighed, har en dansk vinbonde kun 2-4 midler, som kun er registreret til forebyggende behandling.



Sven Moesgaard

Den menneskelige faktor

I sin gennemførelsesforordning (EU) 2018/606 af 19. april 2018 nævner EU-kommissionen ikke i sine betragtninger over sagsbehandlingen den vigtigste faktor i godkendelsen af at betegnelsen "DONS" bør beskyttes: den menneskelige faktor ved navn Sven Moesgaard. Han var den første, der seriøst gik efter at opbygge en produktion af kvalitetsvin i Danmark, og takket være sin position som teknisk direktør og medejer af Pharma Nord har Sven Moesgaard kunnet tilføre projektet de nødvendige faglige og økonomiske ressourcer.

Den 66-årige vinbonde har en videnskabsmands tilgang til vinproduktion, og hvis nogen skulle være i tvivl, så læs artiklen "Fremstilling af DON's mousserende vin" (*Vinpressen* 2003/4), hvor Sven Moesgaard i detaljer beskriver sine erfaringer med fremstilling af mousserende vin i praksis. Om fjernelse af bundfald og tilsætning af ekspeditionslikør (*liqueur de tirage*) hedder det fx: "Dette er den sværeste del af processen at få styr på. Det er faktisk vanskeligt at tilsætte sødme til en flaske efter sedimentfjernelse, og opnå at alle flasker er korrekt fyldt. Jeg gør det på følgende måde efter mange eksperimenter og fejl..."

Sven Moesgaard fortæller at trykket i en flaske DON's mousserende vin ligger på godt 6 bar, hvilket er det dobbelte af trykket i et lastbildæk. Ved hånddegorgering af en cuvée med en høj restsukermængde øges trykket til omkring 8 bar, og det kan være livsfarligt, hvis man ikke anvender ordentlige flasker. Sven Moesgaard bruger kun nye flasker, der er godkendt til et tryk på 20 bar.

Sven Moesgaard er *entrepreneur* af Guds nåde med kommerciel *know-how* og politisk *fingerspitzegefühl*. Den menneskelige faktor bag BOB appellationen for DONS bokser langt over sit lands vinøse vægtklasse, så et stort tillykke til Danmark for landets første BOB appellation og tillykke til Sven Moesgaard for den flotte præstation.



DON's Cuvée BRUT 2015 DONS (BOB)

Fremstillet af druesorterne Solaris og Orion med flaskegæring i min. 9 måneder. (Méthode traditionnelle). Guldmedalje og "årets vin af druer". Danish International Food Contest 2016. Sølvmedalje – Dansk Vinshow 2016. International sølvmedalje – PIWI International 2016. International sølvmedalje – Effervescents du Monde. Frankrig 2016.

Lys med et væld af små bobler. Dejlig duft af æble, hyldeblomst og citrus med en tone af lyst brød. Ren, krystalklar smag af æble og grapefrugt med en lidt cremet, frugtlig eftersmag og en knivskarp syre.

DON's Rosé BRUT 2016 DONS (BOB)

Fremstillet af druesorten Rondo med flaskegæring i min. 9 måneder. (Méthode traditionnelle). Guldmedalje – årets bedste vin. Danish International Food Contest 2017. (99 af 100 point). Årets bedste mousserende danske vin. Vinskue 2018.

Funklende orange i glasset med fine, små bobler og delikat duft af hindbær og skovjordsbær. Den saftige smag af røde skovbær illustrerer Rondo-druens styrke som basis for rosévin, hvor akkompagnementet af prikkende CO2-bobler fuldender smagsoplevelsen. Luftig eftersmag med en meget fin syre.