

Produktspecifikation for

Odsherred

Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)
for hvidvin fra Odsherred

Ansøger:

Odsherreds Vinlaug

c/o Vejrhøj Vingård

Vejrhøjvej 9

4540 Fårevejle

Produktspecifikation

1. Betegnelse af vinen

Odsherred

2. Type geografisk betegnelse

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavsprodukter

1. Vin

Indenfor kategori 1, Vin, fremstilles følgende typer:

- A. Hvidvin – gæret på fad

4. Beskrivelse af vinene

Vinene fra Odsherred er karakteriseret ved en veludviklet aromaprofil og en fyldig smag med en frisk syre.

Druerne, der anvendes til vinen, skal være dyrket på økologisk certificerede arealer.

Det maksimale udbytte pr. hektar er 70 hektoliter.

Vinenes dokumenterede analytiske og organoleptiske kendetegn

Odsherred-vinenes karakteristika kan dels dokumenteres i en kemisk analyse af indholdet af sukker, alkohol og syre, dels ved en organoleptisk test til sikring af, at vinene har den nødvendige og beskrevne kvalitet, og at de i tilstrækkelig grad afspejler den valgte druesorts særlige kendetegn. Vinene skal af et akkrediteret laboratorium analyseres som dokumentation for, at vinene lever op til de nedenfor fastsatte krav.

Organoleptiske kendetegn

Farve: varierende mellem grøngul og gul.

Duft: let duft af hyldeblomst samt noter af modne abrikoser suppleret med et lille røget præg.

Smag: Tydelig, frisk syre, der er afrundet af malolaktisk gæring. Præg af abrikos og lynghønning samt et røget strejf. Fyldig med lang eftersmag.

Analytiske kendetegn

Vinene har

- et virkelig alkoholindhold på mindst 12,5 %vol.
- et syreindhold på mindst 6 g/l vinsyreækvivalent
- et restsukkerindhold, der lever op til kriterierne for tør hvidvin

5. Fremstilling af Odsherred-vine

Dyrkning af druerne

1. Dyrkning

Druerne, der anvendes til vinen, skal være dyrket på økologisk certificerede arealer. Det maksimale udbytte pr. hektar er 70 hektoliter.

2. Høst

Druerne skal høstes i hånden, så druerne kvalitetssorteres allerede i marken.

3. Presning

Presningen skal foregå nænsomt med et maksimalt pres på 2,4 bar.

Ønologiske fremgangsmåder og restriktioner

1. Gæring og modning

Gæringen foregår spontant uden tilsætning af rendyrkede gærstammer.

2. Modning

Vinen lagres på bærmøn i mindst 7 måneder. Gæring og lagring skal for mindst 85% af volumen foregå på egetræsfade.

3. Malolaktisk gæring

Vinen gennemgår malolaktisk gæring.

6. Afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område er beliggende i og omkring Odsherred, Sjælland – omfattende sognene Asnæs, Egebjerg, Fårevejle, Grevinge, Højby, Nykøbing Sjælland, Nr. Asmindrup, Odden, Rørvig, Vallekilde, Hørve, Tuse Næs, Sejerø og Føllenslev-Særslev.

Kortet indgår som bilag.

Inden for det geografiske område skal druer, der anvendes til vinen, dyrkes på arealer, der består af senglaciale og glacielle jordarter.

Kortet indgår som bilag.

7. Anvendte druesorter

Solaris.

8. Vinens sammenhæng med geografisk miljø og menneskelige faktorer

Geologiske faktorer

Odsherreds landskab og geologi er defineret af en stor variation mellem glacielle og post-glacielle aflejringer, der veksler mellem sandaflejringer på de hævede havbundsflader, over inddæmmende fjordarealer, til de mere grusede og lerede moræner, der præger de bakkede områder.

De tre store randmoræner, der dominerer landskabet, er produktet af den seneste istids skubben på landskabet. Kysterne domineres derimod af en meget mere omfattende udvikling fra istiden, der skabte alt fra flotte sandstrande, over kystskrænter til klassiske barrierekomplekser.

Størstedelen af områdets areal ligger hen som konventionel landbrugsjord, og på den inddæmmede Lammefjord dyrkes specialafgrøder i den næringsrige dyndjord.

I modsætning til de rige jorde i det flade landskab, er der stor afvanding på de stejle, vestvendte skrånninger, hvor dyrkningsforholdene for landbrugsafgrøder er ringe. Flere steder viser de sydligt vendte skrånninger tæt på havet, dog mulighed for intens ophobning af varmeenergi og dermed bedre dyrkningsforhold for vin. Smeltevandsgrus og smeltevandssand definerer disse skrånninger, der er dannet som opskub foran de gletsjere, der formede landskabet i den sene del af Weichsel-tiden.

Jordartskort og højdekort indgår som bilag.

Klimatiske faktorer

Da Odsherred ligger omgivet af hav og fjord – i alt 170 km kystlinje – får området et særligt lysindfald. Antallet af solskinstimer er højere end gennemsnittet for Danmark. I månederne maj-september har Odsherred ifølge DMI's referenceværdier (se skema med vejrdata nedenfor) i gennemsnit 1.113 solskinstimer, hvor tallet for hele Danmark er 1.057.

Middeltemperaturen i Odsherred er ca. 0,6°C højere end for hele Danmark i juni-september. Nedbørsmængden i maj-september er mindre; 346 mm i Odsherred mod 368 mm for hele Danmark.

Vinmarkernes tætte beliggenhed på kysten giver store fordele. Om efteråret er der opbygget en varmereserve i havet, der understøtter modningen af druerne, og muliggør en relativ sen høst. Dermed får druerne mere tid til at udvikle aromatiske komponenter. Varmen, der opbygges i havet i løbet af forårs månederne, beskytter området mod sen nattefrost. Dermed er risikoen for frostskafer på de nyudsprungne skud meget lille.

Referenceværdier indgår som bilag.

Menneskelige faktorer

I Odsherred har der været en lang tradition for at dyrke bær og frugt. Ændrede klimaforhold og prismæssig konkurrence fra bær dyrkere i Østeuropa gjorde det urentabelt at fastholde denne produktion, og nogle af dyrkerne begyndte i stedet at eksperimentere med vinavl. Omkring 2007 blev de første erhvervsavlere etableret. Flere af de nuværende vindyrkere betragter sig som bæravlere, der dyrker vin. Meget af håndlaget, de dyrkningsmæssige forudsætninger og de faglige kompetencer er identiske inden for bær- og vindyrkning.

Flere af nutidens vinavlere føler, at de laver det samme som deres forgængere, nu blot med vindruer i stedet for frugt og bær. De ser vinavlens som en revitalisering af Odsherred. Området tilføres en kompetence- og arbejdskrævende produktion. Blandt landbrugere i Odsherred er der en lang tradition for at dyrke højtstående afgrøder (bær, frugt, grøntsager), hvor det lykkedes at gå fra at producere bulk-varer til i langt højere grad at producere varer af høj kvalitet og at opbygge en forædlingsproces på bedrifterne eller på fællesvirksomheder i området. Denne tradition for lokal forædling bliver nu videreført med vingårdene og vinerierne i Odsherred.

Der er tidligere produceret frugtvin i Odsherred, og når den daværende Kong Christian den 10. besøgte det lokale udskænkingssted Lodsoldermandsgården i Rørvig, blev der altid serveret ribsvin fra Odsherred for majestæten.

De gode kollegiale forhold og samarbejdet, der prægede den lokale dyrkning og produktion af bær og frugt, er fastholdt. Vinavlerne samarbejder om at udvikle dyrkning og produktion. Den erfaring, der opsamles, deles gerne med kollegerne og videregives til nye avlere, som ønsker at etablere arealer med vindruer. Flere af de mindre vingårde får deres druer vinificeret på de lokale vinerier.

Høst og valg af druesort

Høsten af druer sker fra slutningen af september til slutningen af oktober. Druerne håndplukkes for at sikre en tilfredsstillende sorteringsgrad i forhold til kvalitet. Dette arbejde udføres af avlerne og deres ansatte godt hjulpet af familie, venner og andre frivillige.

Der anvendes sorten Solaris, som efter de lokale vinavlernes erfaring vist sig at være dyrknings-sikker i det geografiske område. Solaris er modstandsdygtig over for svampesygdomme, idet den er et resultat af en krydsning, hvori der i mindre omfang indgår andre arter fra slægten Vitis. Modstandsdygtigheden overfor svampesygdomme hidrører fra disse andre arter. Solaris kombinerer modstandsdygtigheden med velsmag i de vine, der kan fremstilles af den. I krydsningsarbejdet er der anvendt traditionelle metoder. Det vil sige, at der ikke er anvendt genmodificerende teknikker.

Modstandsdygtigheden mod svampesygdomme muliggør en signifikant reduktion af anvendelsen af pesticider og gør det lettere at dyrke Solaris økologisk og dermed mindre miljøbelastende og mere bæredygtigt.

Presningen skal foregå nænsomt med et maksimalt pres på 2,4 bar.

Sammenhængen mellem kvaliteten af vinene fra Odsherred og de naturgivne og menneskelige faktorer

Det kølige klima bidrager til at fremme vinens friske, ranke syre. De lange lyse sommerdage og de betydelige udsving mellem temperaturen om dagen og natten i vækstsæsonen understøtter opbygningen af aromastoffer i druerne. Den friske blæst fra havet med det høje saltindhold er med til at holde druerne sunde og fri for svampesygdomme og insektangreb.

Disse forhold har især vist sig gunstige for dyrkning og vinifikation af Solaris i Odsherred.

Druernes – og dermed også vinens – kvalitet understøttes af den økologiske praksis og en omsorgsfuld behandling af markerne, hvor vinstokkenes vækstbetingelser forbedres ved en mekanisk reduktion af plantevæksten under og omkring vinstokkene, så de udsættes for mindre konkurrence om vand og næringsstoffer.

9. Aftapning og mærkning

Vinen skal tappes på flaske inden for det afgrænsede område, fordi transport af druerne, den gærende eller unge vin over længere afstande ud af området kan føre til en kvalitetsforringelse, som ikke er kontrollerbar.

Årgangen skal angives i mærkningen for så vidt vinen udelukkende er fremstillet af én årgangs høst. Desuden angives druesort.

10. Gældende krav fastlagt i EUs eller i dansk lovgivning

Ingen

11. Kontrolmyndigheder og -organer

Kontrol af fremstillingen af vinen:

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31
DK - 2600 Glostrup

Kontrollen omfatter: Tilsyn med lokaler for at fastslå, om de erhvervsdrivende rent faktisk er i stand til at overholde betingelserne i produktspecifikationen. Tilsyn med produktionsprocessen og dokumentationen af denne for at fastslå, at produkterne på et ethvert produktionsstadium opfylder produktspecifikationen.