



DANSK VIN

AF DANSKE DRUER

- *luftkastel eller realitet?*

Niels Ehler, der både er vinskribent og planteforsker, har smagt på de første danske vine. De mangler meget, men vejen frem er ganske lys og lovende, konkluderer han. Med risikovillig kapital og mere forskning vil Danmark om en halv snes år ligefrem eksportere sine bedste vine, og Nordsjælland vil lokke med sin lokale "Route du Vin".

Tekst og foto: Niels Ehler

Smagenote fra blindsmagning: "Stor sødme i næsen, honning, cantaloupemelon, tørret abrikos og vanille. Flot, rig fedme i smagen, medium syre, frisk og pæn med rimelig kompleksitet og smag af tørrede frugter som eksempelvis figner." Det må give 85 points. Da papiret kom af, var det en danskproduceret vin: "Cuvée Orion" fra Skærsøgaard, årgang 2001 - en dessertvin opkaldt efter sin druesort. Kom så ikke og sig, at vi ikke kan lave rigtig vin i Danmark!

Vi har alle set aviser og blade strømme over med den ejendommelige nyhed, at Danmark nu er et vinproducerende land. Er Verden og klimaet af lave, eller er dansk vin blot en sjov døgnflue? Er det overhovedet realistisk at tænke sig Danmark sat på det vinøse verdenskort for vine af højeste kvalitet?

Mange steder i landet skyder nye vinmarker op, og lokale ildsjæle planter vinstokke og sætter opbindingspæle i jorden. Men der skal mere til end entusiasme, før vi kan spise kirsebær med store vinlande som Østrig, Frankrig og Tyskland. Vi skal rent teknologisk være i verdensklasse, før dette mål kan nås.

Og hvad er så fremtidsmulighederne, hvis vi er optimalt dygtige? Det forsøger denne artikel at komme med et bud på.

VINEN RYKKER MOD NORD

I august 2000 blev Danmarks officielt et vinproducerende land, da EU tildelte os en dyrkningskvote på 99 hektar, og meget passende



har man netop serveret dansk vin for de udenlandske regeringsledere ved det nyligt overståede danske EU-formandsskab. Umiddelbart forbinder man vindyrkning med væsentligt varmere områder, men i praksis dyrkes der vin på kvalitetsmæssigt højt niveau i Tyskland få hundrede kilometer syd for den danske grænse. Og meget taler for, at grænsen for vindyrkning vil bevæge sig yderligere mod nord i de kommende år.

Der udvikles hele tiden nye druesorter, der kræver lavere gennemsnitstemperatur for at opnå god modenhed. Tysk planteføreling ved vinforskningsinstituttet i Geisenheim har ydet en betydelig indsats med at fremelske tidligtmodnende sorter. Det kendteste eksempel er druesorten *Rondo*, der allerede i dag har givet dansk rødvin af god kvalitet. Denne omfattende forskningsindsats kan vi i Danmark høste frugterne af, da de nye sorter er kommercielt tilgængelige på det danske marked.

Så tak til de venlige tyskere, der selvfølgelig tager sig godt betalt for deres tjenester, for hver Rondoplante, der kommer over grænsen, er belagt med en slags udviklingsskat. Så i den sidste ende får vi ikke noget forærende, men det er vel også ganske rimeligt. Flere nye sorter er på vej

HURRA FOR DRIVHUSEFFEKTEN

Vi har i de senere år set en klar tendens til, at det danske klima er blevet varmere, og alt tyder på, at denne udvikling vil fortsætte. Dette har ført til en betydelig forlængelse af vækstsæsonen og selv en lille forskydning har stor betydning. Den virker dobbelt, idet vi får et tidligere forår og en senere vinter.

Et tidligt forår er vigtigt, da det gælder for vinplanten om at komme tidligt i gang. Først skal blomstringen overstås under tørre og lune forhold, og jo før bladene spirer frem, jo før kan blomsterne springe ud. Så jo før løvspringet sker, jo bedre. Men det kræver til gengæld frostbeskyttelse, for de helt nye blade er meget følsomme overfor kulde.

Franskmændene har en tommelfingerregel, der siger, at der går 100 dage fra blomstring til høst, og her i landet skal vi uden tvivl lægge en del dage til. Derfor er det vigtigt, at den kritiske del af druemodningen kan ske så tidligt som muligt. Vi

taler her om det, der sker i druen, efter at den begynder at tage farve. Dette skulle gerne ske i den danske højsommer, hvor masser af sol og varme fremmer en god modning.

Er vi kommet tidlig i gang, kan vi også høste tidligt, hvad der er overordentligt vigtigt: Jo længere vi kommer hen på året, jo bedre vækstbetingelser får råd og svamp. Høj fugtighed i det kølige efterårsvejr fremmer dannelse af dug på druerne og dermed den vandfilm, som svampesporer spirer i.

DANSK CANOPY MANAGEMENT

Hvad druemodningen angår, så kan det kølige klima også være en fordel på nogle fronter. Det specielle danske klima har flere meget vigtige kvaliteter, der gør, at vi kan forvente en helt enestående aromarigdom i dansk vin. Den første er muligheden for en meget lang vækstsæson, da vores temperatur tilføres lidt ad gangen: Danske somre er jo ikke så varme som eksempelvis dem i Bourgogne.

Hertil kommer, at vi har meget lys, ikke mindst på grund af vores lange dage, og det er lyset, der leverer brændstoffet for udviklingen af alle plantens indholdsstoffer. Yderligere har vi også kølige nætter. Og netop stor indstråling og kølige nætter er fremmede for udviklingen af friske og intense aromaer. Tænk blot på hvor fremragende de danske æbler smager. Tilsvarende forhold må også gøre sig gældende for danske druer, når blot vi får fundet de bedste sorter, der ikke blot kan modne, men også kan give en rig og gerne dansk smag til vinen i den sidste ende.

Men det hele er ikke overladt til meteorologerne. Vi skal dyrke vore vine, så vi udnytter fordelene ved den danske jordbund og det danske klima bedst muligt. Også her kommer forskningen os til hjælp. Der er skaffet en masse ny viden på denne front, og det er først og fremmest sket i den nye vinverden. Her taler man om begrebet "Canopy Management", der også så småt er ved at vinde indpas i de mere progressive områder i Frankrig som eksempelvis Languedoc.

Desværre savner vi et rigtig rammen-dansk ord for "Canopy Management", der til nøds kan oversættes ved "løvstyring". I oversættelsen i Jancis Robinson's "Oxford Vinleksikon" har man på godt og ondt valgt et konstrueret dansk opslagsord "løvdækkekontrol". Begrebet dækker over styring af vinstok-



kens bladmasse, rodudvikling, frugtsætning og modning gennem de metoder vi bruger til opbinding, udtynding og formning af vinplanterne. Her bruger man den nyeste plantefysiologiske viden om klimaets indflydelse på basale planteprocesser som fotosyntese, modning, transpiration og respiration til at beslutte, hvad man gør i praksis.

KLIMAET BESTEMMER HØSTEN

Dette giver helt nye værktøjer for den teknisk avancerede vinavler, som på denne måde bedre bliver i stand til at opbygge et korrekt forhold mellem planter og lokalklima. Avleren dyrker planterne, så deres naturlige modnings- og vækstprocesser hele tiden tilpasses de aktuelle forhold og det enkelte års skiftende klima.

Under danske betingelser vil der især være to forhold, der vil være afgørende for, hvor godt vi kan omsætte et givet års klima til optimal druekvalitet.

Det første er, hvordan selve løvmassen formes og opbindes, så der er flest mulige blade, der får mest muligt lys og færrest mulige, der sidder i skygge. Her vil der være tale om høje, meget smalle hække med særlig stor rækkeafstand, da solen står lavere på himlen i Danmark end længere sydpå.

Det andet er mængden af den frugt, der kan høstes. Vi kan ikke herhjemme lægge os fast på et givent udbytte, for klimaet svinger meget fra år til år. Her er det igen ikke så meget varmen, som den mængde lys, planterne modtager i perioden fra druerne er sat og frem til de er modne, der er afgørende.

Man bør udvikle metoder, så man sidst på sommeren ser på vækstperiodens lysmængde og så udtynner i druerne i forhold til dette. Det er lysmængden, der er bestemmende for det potentielle kvalitetsudbytte. Eksempelvis vil 30 hl pr. ha være forsvarligt i et godt år, mens vi i andre år uden tvivl skal ned på det halve.

GUYOT VAR IKKE DANSKER

De fleste danske vinavlere anvender i dag klassiske franske metoder til beskæring og formning af vinplanten, som eksempelvis "Guyot-metoden". Man hvad der er god latin i Frankrig, er ikke "comme-il-faut" under vores ganske anderledes forhold.

Der er i Danmark ved Landbohøjskolen udviklet en ny metode til anlæg af vingårde, der fører til en særlig dansk måde at plante og beskære vinstokkene på. Her har hortonom Michael Brat udført et betragteligt stykke pionérarbejde og frembragt dyrkningssystemet "V-formet Kordon".

Kort fortalt går det ud på, at vinplanten over en fireårig periode forsynes med to solide hovedgrene (kordonner) fra selve stammen. Disse kordonner fremelskes ved beskæring til at være meget kraftige og vedholdige. Dette sker dels for at gøre planten meget frosttålsom, dels for at sikre, at der er optimale transportmuligheder for de sukkerstoffer og det vand, som den skal bruge til at frembringe druerne.

De to kordonner giver samtidig mulighed for at tiltrække livskraftige skud, så lyset udnyttes bedst muligt. Planten opformes til at have en stor højtliggende bladzone og en lavere frugtzone, der vil bære druerne i det lunere jordnære miljø. Så derfor har man de bedste muligheder for at espaliere planten op i en høj smal løvvæg, der giver optimal mulighed for at praktisere Canopy Management

SUKKERET ER OVERVURDERET

I Danmark har man hidtil været meget fikseret på druernes sukkerindhold som den kritiske faktor for, hvornår der skulle høstes. Dette er i virkeligheden mindre væsentligt, da den danske vinlovgivning er ganske fleksibel: Syrejustering og tilførsel af sukker er fuldt legale og

annonce



effektivt kvalitetsfremmende metoder. Når man i øvrigt har tilpasset udbyttet til årets lysmængde, skulle man hellere koncentrere sig om aromaudvikling og ikke mindst den tanninmæssige modning.

De hidtidige danske rødvine har haft meget markante og ligefrem aggressive kolde tanniner, og dette forhold skal der gøres noget ved, hvis man vil op i vinens superliga. Her kunne man med fordel hente inspiration i Italien, hvor vinavlerne i Piemonte har haft tilsvarende problemer med den barske Nebbiolodruer. De har især sat ind med total og nænsom afstikning og meget præcis og kortvarig maceration, hvor man søger at stoppe kontakten mellem most og skaller inden de grønne tanniner udtrækkes. Man bruger effektive rotortanke, der på kort tid ekstraherer mest muligt, samt høje tempe-

raturer. Tilsammen bevirker det, at man kan sortere skaller og kerner fra efter blot få dage, så det meste af gæringen sker på den rene most.

I det hele taget er kælderarbejdets tilpasning til danske vilkår lidt af en "hvid plet på landkortet". Vi mangler udviklingsarbejde af faguddannede ønologer, der skal finde de vinifikationsmetoder, der får det optimale ud af det danske druemateriale. Her vil arbejdet med at fremme de gode og mindske de dårlige tanniner igen være helt centralt.

Vi savner metoder, der kan måle disse "dårlige" tanniner, og her kunne vi godt bruge en relevant dansk forskning. Vi burde udvikle målemetoder, der kunne hjælpe avlerne med på et tidligt tidspunkt at bedømme tanninkvaliteten i druerne. Dette kan være et vigtigt skridt til at finde dyrkningsmetoder og høstkræfter, der får det bedste rent tanninmæssigt ud af det danske klima. Indtil da vil det sikkert være optimalt at høste senest muligt og med meget forsigtig omgang med druekærnerne for at fremme de bløde tanniner.

FORSKNING OG PRAKSIS

Nu er alt dette indtil videre ren teori - og dog. En enkelt vingård arbejder faktisk allerede efter disse principper. Søren Andersen i Humlebæk anlagde i foråret 2001 knap én hektar vinmark, hvor han fra første færd har haft forskere med i alle faser fra anlæg til drift. Søren Andersen er professionel gartner og driver Smestad, et 4.000 kvadratmeter stort væksthushavne med krydderurter.

Men nu er vin måske mere spændende end basilikum, så da Søren skulle finde anvendelse for sin uudnyttede græsmark, var det oplagt at plante vinstokke. Ikke mindst da det let bakkede areal havde en god sydlig eksponering og en løs vel-drænet muldjord.

Søren Andersen har en mangeårig erfaring med produktudvikling og er vant til at samarbejde med forskere fra Landbohøjskolen om udvikling af ny avancerede kulturmetoder, så fra første færd blev der nedsat en projektgruppe. Den bestod ikke blot af professionelle gartnere, men også af udvalgte forskere, faguddannede ønologer og nogle af landets dygtigste vinkendere. Det var gruppens formål at designe den optimale danske vingård.



Der blev gået helt til bunds i den videnskabelige litteratur, og vingården blev først anlagt efter omfattende og dyb jordbehandling, så der kunne forventes en god dræning og de bedste muligheder for en sund rodudvikling.

Rækkerne blev tilpasset landskabsformerne, så frosthare kunne minimeres, og der er valgt en rækkeafstand og plantetæthed, der optimerer vinplanternes lysoptagelse. Hertil kommer, at gartnerier rummer avanceret computerudstyr, så klimaet løbende registreres, og disse tal kan bruges som udgangspunkt for en lystilpasning af høstudbyttet.

Michael Brat fra Pometet på KVL har været med i hele forløbet, og vinplanterne beskæres i en V-formet Kordon-metode, og der arbejdes med at sikre en meget kraftig vedudvikling ved at skære planterne hårdt tilbage og fjerne stort set alle tilløb til drueklaser de første år.

For tiden arbejdes der med muligheden af at skaffe produktudviklingsmidler til at udvikle metoder, der kan gøre det muligt at styre taninkvaliteten i den færdige vin. Så ambitionsniveauet er tårnhøjt.

Det er rødvin, der skal fremstilles, og tyngdepunktet ligger også her på sorten Rondo, selv om der også er plantet Léon Millot, Frühburgunder og Nero. Sidste år blev der høstet nogle ganske få druer, men i efteråret 2003 starter den første forsøgshøst. Marken vil først i 2005 være oppe på fuld ydeevne, både hvad angår kvalitet og kvantitet, så man skal først forvente at se Smestadvin kommercielt tilgængeligt fra 2006.

Men denne vin vil uden tvivl være et godt bud på, hvor høj en kvalitet der kan nås her hjemme, når vi udnytter vor viden og teknik optimalt.

Søren Andersens drømme stopper ikke her, og han betragter Smestad som en slags forsøgsgartneri. Der arbejdes seriøst med muligheden for at finde risikovillige investorer, så der kan skaffes kapital til at finde større velegnede jordområder, hvor man kunne anlægge en vingård af en størrelse på 10-15 ha.

NORDSJÆLLANDS ROUTE-DU-VIN

Men nu er Smestad ikke en ensom ø i vinhavet. Faktisk har Nordsjælland flere seriøse vingårde og man vil om få år kunne opleve en Nordsjællandsk Route-du-Vin, som de lokale turistkontorer forhåbentlig forstår at udnytte.

Allerede i dag kan man opleve det nærliggende "Domain Aalsgaard", der er på markedet med de første tørre hvide vine på eksempelvis Ortega, Siegerrebe og Madeleine Angevine. Her kan man få arrangeret rundvisning for grupper mod betaling ved at kontakte Lars og Christina Hagerman i Ålsgårde, hvis man vil se en arbejdende dansk vingård i praksis (hagerman@adr.dk).

Tæt på Humlebæk findes også en ny mark med hen ved 3000 planter, samt et fællesprojekt, hvor man på anpartsbasis har anlagt en større vingård i det nærliggende Tulstrup.

Endnu har vi kun set en spæd begyndelse, for vingårdene er unge, og det danske erfaringsniveau er ret begrænset. Men der er lovende takter, og det hidtil bedste bud, som jeg har smagt, på en dansk vin i international klasse er, som nævnt den søde hvidvin lavet på sorten Orion fra Skærsøgaard i 2001 årgangen. Men prisen er også derefter med 245 kroner pr flaske.

Jeg har ved flere lejligheder smagt røde vine fra Dansk Vincenter i Avedøre, hvor Michael Gundersen yder en stor pionérindsats, og det er spændende og banebrydende arbejde, hvor man ikke går af vejen for eksperimenter med bl.a. fadlagring. Hos Dansk Vincenter kan man i øvrigt købe glimrende tyske rødvine lavet netop på den dominerende "danske" drue Rondo, så man kan få en forsmag på, hvad vi kan vente, at fremtiden vil bringe.

Der er ikke tvivl om, at Danmark har størst potentiale som hvidvinsland med vore muligheder for langvarig kølig modning, hvor netop frisk syre og aromarigdom er meget vigtige kvalitetsfaktorer. Men ikke desto mindre er det de røde/blå druer, der dominerer hos mange større producenter. Årsagen er klart kommerciel, da danskere af uransagelige grunde er nemmere at lokke til at betale en høj pris for en rødvin end for en hvidvin. Og vi skal nok regne med et prisleje på 200 kroner og derover for de bedste danske vine. Der kommer til at gå mange år, før den beskedne danske produktions-volumen vil kunne følge med efterspørgselen, så konkurrence kan justere priserne ind.

Vi burde også have meget fine muligheder for at lave strålende mousserende vin, og Skærsøgaard er da også gået i gang med de første svære forsøg i denne retning. Danske druer burde være et fremragende grundlag for denne "champagne"-produktion, ikke mindst hvis man begyndte på også at inddrage de røde sorter, som eksempelvis Rondo. Den har en meget flot frugtighed, der ville kunne fungere på de samme præmisser som Pinot Noir og Pinot Meunier gør i Frankrig.

Sven Moesgaard på Skærsøgaard lige nord for Kolding er en af dansk vins absolutte foregangsmænd. Han har kastet sig ud i den teknisk vanskelige disciplin at lave mousserende vin efter champagne-metoden. Generelt kan man sige, at det er en virkelig flot indsats, ja ligefrem banebrydende. På den anden side må man også konstatere, at der er langt igen, før dansk mousserende vin kan hamle op med eksempelvis spansk cava. Men løfterne er der.

Mine smagenoter siger: "Intens ret tung næse med toner af rugbrød og ret sød frugt, pæn renhed".

Stor ekstrakt i smagen, der er ganske bred og savner nogen friskhed og syre - bringer tanken lidt hen på æblesaft, men alligevel god vinøsitet. Vinen er ikke særlig tør af sin type at være, men heller ikke

ANNONCE



sød - mere en gennemsnitssødme, der gør den ganske velegnet til mad. Prislejet er højt: tæt på 400 kroner, men kostprisen skulle angiveligt være fem gange højere. Og Sven Moesgaard arbejder travlt videre og eksperimenterer med dosage, og lagringstid "sur lie", så vi har mange spændende danske vine at se frem til fra hans hånd. Man kan også komme på besøg på Skærsøgaard mod forudbetaling af rundvisning, og Sven Moesgaard har indtil videre vist vingården frem for mere end 1000 ivrige danske vinentusiater.

"Den danske vinavlerforening" har på sit årlige vinskue indført en kvalificeret blindsmagning, hvor der tildeles guld-, sølv- og bronze-medaljer. Blindsmagningen er lagt i regi af sommelier-foreningen og med en EU-velsignet kontrollant fra Landbrugsministeriet, så vinavlerforeningen ikke tildele sig selv de eftertragtede medaljer. Denne officielle kvalitetsmærkning er således et nyttigt fremtidigt redskab for forbrugerne, og vi må håbe, at dette udmærkede initiativ håndhæves strikt af smagsdommerne.

GLEM DEN DÅRLIGE RØDVIN

Men fokus vil uden tvivl være på de røde vine, der rummer ganske store udfordringer. Processen med at få den optimale tanninmodning og efterfølgende korrekt vinifikation vil være afgørende for, om vi virkelig kan komme til tops. Vi må her håbe, at producenterne vil udvise den fornødne selvdisciplin og ikke prøve at markedsføre de dårlige flasker, der uvægerligt også må dukke op.

Det vil være en sikker måde at miskreditere de spændende nye vine på og ville på forhånd udelukke os fra eksportmarkederne. Nu er der flere, der vil trække på smilebåndet, når man nævner ordene dansk vin og så eksportmarkedet i samme sætning. Men lur mig, om de ikke vil stå tilbage med røde ører om måske 10 år.

Som et fingerpeg kan man her tage udgangspunkt i norske forhold. Ved Oslofjorden lidt syd for Drammen finder man Hallingstadgård, der har fremstillet norske røde vine gennem en årrække. Det drejer sig om "L'esprit d'Edvard Munch" og andenvinen "Hansen". Munch-vinen produceres i et begrænset opfang af omkring 1.000 flasker, der typisk har opnået priser på over 1.500 kroner på grund af sin samlerværdi. Vi vil herhjemme kunne udnytte en tilsvarende "Eksotisk Effekt", især hvis vi samtidig kan bruge vores enestående klimatiske, tekniske og planteavlsmæssige formåen til at frembringe klassevine.

A/S DANSK VINIDENTITET

Man skal ikke være blind for, at dansk vin trods sine beskedne mængder også bør kunne sælges i udlandet, når vi lige har fået trådt vore barnesko. Hvis vores tekniske formåen på alle fronter udnyttes fuldt ud, og vi samtidig satser på forskning, produktudvikling og lidt "Danish Design" af flasken, vil der være rige muligheder. Kreative og dygtige vinavlere har en stor opgave med at bringe dansk vin ud af kravlegården og ind i de ægte professionelles rækker

Alt dette kræver kapital, og vi må da håbe på, at mange vil bidrage til dansk vins spændende fremtid. Det kræver stor risikovillighed, da der typisk går op mod otte år, før budgetterne viser overskud. Samtidig er der også et stærkt behov for forskning, ikke mindst indenfor vinifikationsområdet. Her må vi håbe, at de danske forskningskasser lukker lidt op for pengestrømmen til denne ny danske eksportvare.

Men formår vi det, kan vi blive et helt unikt og spændende vinland. Blot er det vigtigt, at vi prøver på at lave en ægte dansk vin med vores helt egen og endnu ukendte egenart. Vi må ikke blot bevidstlæs prøve at lægge os op af en vinstil, der i forvejen findes i de klassiske vinlande. Vi skal skabe en særlig dansk vinidentitet - det er hovedudfordringen.

