

# Produktspecifikation

for

**DONS**

Beskyttet Oprindelsesbetegnelse (BOB)

for en mousserende kvalitetsvin

Ansøger

Skærsøgaard Vin

Nørresøvej 12, Dons

DK-6051 Almind

(CVR 18542870)



# Produktspecifikation

Antal sider 7 samt bilag på 4 sider, i alt 11 sider.

## a) Betegnelse for vinen

DONS

## b) Vinens dokumenterede analytiske og organoleptiske kendetegn

Mousserende vine gennem et decennium fra Dons, region Syddanmark, der er udvalgt efter det kriterium, at de har modtaget medaljer, er analyseret kemisk, og er fundet at ligge indenfor 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 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 vinframstillingsprocessen konverteres til mælkesyre. Denne særlige syreprofil forklarer den "nordiske vinstils" karakteristika.

DONS mousserende kvalitetsvin er organoleptisk karakteriseret ved en særlig "lys" syreprofil. De mousserende vine er lette og elegante, domineret af sprøde syrer fra oprindeligt højt æblesyreindhold konverteret til mælkesyre. I næsen er der præg af citrus/lime/hyld og en karakteristisk ristethed, med god smagslængde, der ender syrefast. Visuelt fremstår vinen transparent i farvetonerne hvid til pink/rosé/lys rød med fine, små vedvarende bobler.

## c) Ønologisk fremgangsmåde, samt restriktioner for fremstilling af DONS

Fremstillet ved følgende specifikation:

Alle druer skal stamme fra området.

Høsten foretages med håndplukning før fuld fysiologisk modenhed for bevarelse af højt syreindhold, særligt æblesyre. Druerklaser håndsorteres efter vejledning.

Al presning foregår ved nænsom presning af de hele druerklaser ved et maksimalt pres på 1,6 bar.

Al produktion skal udføres i området.

Gæring: Cuvéen skal efter førstegæringen have et totalt alkoholindhold på min 9 %.

Cuvéen skal gennemgå malolaktisk gæring før anden gæring for omdannelse af æblesyre til mælkesyre.

Det fremstillede produkt er gjort mousserende ved anden alkoholisk gæring på flaske. Fremstillingsprocessens varighed, herunder lagringen, beregnet fra det tidspunkt, hvor cuvéen er hensat til gæring med henblik på at gøre den mousserende, er mindst ni måneder. Gæringen med henblik for at gøre cuvéen mousserende og cuvéens lagring på bærmnen i flasken har været i mindst 180 dage.

Det fremstillede produkt er skilt fra bærmnen efter flaskegæring ved degorgering<sup>1</sup>.

Degorgering og tilsætning af ekspeditionslikør foretages håndværksmæssigt af særligt trænede medarbejdere efter vinområdet traditionelle metoder.

#### Analytiske krav<sup>2</sup>

	Acceptkriterier for DONS	Generelle acceptkriterier for mousserende kvalitetsvin EU
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.)	≥ 10,0 %	≥ 9,0 % <sup>3</sup>
Totalt syreindhold	>4,5 g/l TA	>4,0 g/l TA
Indhold af flygtige syrer	< 16,66 milliækvivalenter/l	< 18 milliækvivalenter/l <sup>4</sup>
Indhold af æblesyre	<0,3 g/l	
Totalt svovldioxidindhold	< 150 mg/l som SO <sub>2</sub>	< 185 <sup>5</sup>
Kuldioxidindholdet	> 4 bar overtryk ved 20 °C	> 3,5 bar <sup>6</sup>

Analysemetoderne er valideret.

#### d) Afgrænsning af det geografiske område

Afgrænset område: Landsbyen Dons ved Kolding, Danmark, nærmere bestemt tunneldalens smeltevandsgrus- og smeltevandssands-aflejringer indenfor Ejerlav Dons By, Almind. Ejerlav Dons By har været entydigt afgrænset ved præcise matrikelkort siden 1821 og har et areal på 853 Ha. Området er vist i bilag 1, figur 1, 2 og 3. Sedimentkortet bilag 1, figur 3 afgrænser yderligere området, således at kun de ca. 500 Ha, som tilhører selve tunneldalen med aflejringer af smeltevandsgrus og –sand, (men ikke morænelerarealerne i den østlige tunneldals sletteområde, der er markeret ved brun signatur på kortet) er inkluderet i området.

Bilag 1: Oversigt, Ejerlav Dons By, jordbund, nuværende vingårdsjorde.

<sup>1</sup> jf. Kommissionens forordning (EF) n r. 607/2009 af 14. juli 2009, art 66

<sup>2</sup> jf. Kommissionens forordning (EF) n r. 607/2009 af 14. juli 2009, art 26 a

<sup>3</sup> Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen), bilag XIb, 5, d)

<sup>4</sup> Kommissionens forordning (EF) n r. 606/2009 af 10. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr.

479/2008 for så vidt angår kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed, bilag I C

<sup>5</sup> Kommissionens forordning (EF) n r. 606/2009 af 10. juli 2009, bilag I B, C, 1, a)

<sup>6</sup> Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007, bilag XI, 5, c)

Vinmarkerne er beliggende ved landsbyen Dons i en højde af 25 – 60 m over havets overflade i en kystnær afstand fra Kolding Fjord på ca. 7 km (se bilag 1). Området er en istidsformet tunneldal, med søer (Skærsø og Nørresø) dannet som dødishul med kuperede skrænter og de øvre dele som næringsfattig hede på sandaflejringer. Jorden i det afgrænsede område, som indgår i ansøgningen, er præget af sedimentsand og grus med stor afstand til grundvandslagene. Jorden er næringsfattig. En boring udført i januar 2000 midt i området viser et tyndt muldlag (20 cm) efterfulgt af et sandlag til en dybde af 15,6 m efterfulgt af et lerlag. Der er fra 1998 anlagt 5,2 Ha vinmarker på arealet, bestående af to vinmarker: 1 mark horisontalt beliggende, men med fuldt læ fra alle sider samt 1 vinmark sydvendt direkte ned mod Skærsø.

#### **e) Maksimale udbytter pr. hektar**

Der må maksimalt høstes 5 ton druer pr hektar til produktet.

Der må maksimalt fremstilles 30 hl per hektar af det færdige produkt.

#### **f) Anvendte druesorter**

Tilhørende Vitis Vinifera:

Grønne: Madeleine Angevine, Orion, Solaris, Zalas Perle.

Blå: Cabernet Cortis, Pinot Noir, Regent, Rondo.

#### **g) Geografisk miljø og menneskelige faktorer**

##### Geografisk miljø

De næringsfattige jorder er et afgrænset område bestemt af istidsaflejringer. De syd- og vestvendte skråninger sikrer at jorden bliver opvarmet hurtigere og tidligere end de tungere morænelerjorde, som er udpræget i det omkringliggende landskab. Områdets sandaflejrede jorde er kendt for kartoffelavl, juletræs-dyrkning, skovdrift og grusgravning. Den næringsfattige jord giver mindre udbytte, en mere koncentreret most og dermed en mere ekstraktig vin.

##### Menneskelige faktorer

Landsbyen Dons er beliggende 8 km nord for Kolding, og Ejerlavet har et samlet areal af 853 Ha. Oprindeligt 1000 år før Kristus antages Kolding fjord at have nået ind i Dons-dalen. Landsbyen er nævnt i skriftlige kilder siden 1638. Landsbyfællesskabet er stærkt og opbygget med centrum omkring et af Danmarks første forsamlingshuse – Dons Forsamlingshus fra

1882. Vingården Skærsøgaard, med dens nuværende jordtillæggende af 42 Ha omkring Skærsø, har været etableret siden 1856<sup>7</sup>. Det har fra Skærsøgaard's første ordinære høst i 2001 primært været Donsingboerne, som er blevet oplært og ved håndplukning høster og sorterer Skærsøgaard's druer, som anvendes til vinfremstillingen.

Danmark blev vinproducerende land fra 1. august 2000, og 2001 blev den første danske vinårgang. Skærsøgaard var den første vingård, der blev registreret og har hvert år siden årgang 2001 produceret mousserende vin.

### Omdømme

Alle vintyper er siden 2001 produceret i Dons hvert år, og vingården har hvert år opnået præmieringer for dens vine ved godkendte konkurrencer.

Mest kendt og bedst præmieret er imidlertid den mousserende vin som siden 2001 er produceret på samme måde og solgt under navnet "DON's".

I klassen "Mousserende Vin" er DON's 10 år i træk vurderet af den godkendte danske vinkonkurrence som årgangens bedste mousserende vin. Der har indtil videre kun været få andre producenter af mousserende vin i Danmark. Først i 2008 begyndte andre vinproducenter at lave mousserende vin, og i dag (2011) er der fem producenter. Både i Danmark og i udlandet er DON's den vin, som for alvor har sat Danmark på vinlandkortet – bl. a. ved nu 5 år i træk at vinde sølvmedalje ved den største internationale specialkonkurrence for mousserende vine: Effervescentes du Monde, Lyon for årgangene 2006, 2007, 2008, 2009 og 2010<sup>8</sup>

Longitudinalt er der resultater fra smagskonkurrencer, der for perioden (årgangene) 2001 – 2010 inkl. viser, at DON's har opnået 23 medaljer, heraf 5 guld, 12 sølv og 6 bronze (14 danske og 9 internationale) for årgangene 2001, 2003, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, og 2010. Dommerpanelerne har for de sensoriske egenskaber især fremhævet smagen som en særlig 'lys' syrefasthed.

Grundlæggeren af Skærsøgaard i vinområdet DONS, Sven Moesgaard, blev i 2010 af det danske fagtidsskrift "Vinbladet" kåret som "Årets Vinbonde", "Den første danske vinbonde nogensinde, der kommer i selskab med verdens ypperste vinproducenter" for sine "sprøde danske og internationale bobler".

### Karakteristika

En longitudinal kemisk undersøgelse af referencevine er gennemført på alle bevarede medaljerede referencevine. Dette er dokumenteret i særskilt rapport. De analytiske parametrene ligner dem, der findes i klassiske mousserende vine, men adskiller sig ved højere indhold af mælkesyre - som stammer fra et højt indhold af æblesyre under de nordlige dyrkningsforhold - som under vinfremstillingsprocessen er konverteret til særligt

---

<sup>7</sup> Poul Lindholm: Landsbyen Dons, en historisk fremstilling, Konrad Jørgensens bogtrykkeri, Kolding 1922

<sup>8</sup> [www.effervecentes-du-monde.com](http://www.effervecentes-du-monde.com)

højt indhold af mælkesyre. Denne særlige syreprofil forklarer den særlige ”nordiske vinstils” karakteristika.

#### Sammenhæng mellem kvaliteten af DONS og de naturgivne og menneskelige faktorer

De naturgivne og menneskelige faktorer, som bidrager til DONS Mousserende Kvalitetsvin’s særlige profil og især syreprofilen tilskrives:

(1) dels lokalitetens **geografiske forhold**, hvor den høje nordlige men kystnære beliggenhed giver en kort, men intens vækstsæson. Den relativt korte frostfrie vækstsæson er særligt velegnet til udvikling af det syrespejl i druerne, der er karakteristisk for DONS, og som man også kender fra frugtproduktion i marginale områder. De lyse nordlige sommernætter giver samtidigt et vækstbidrag i sommertiden og det lange efterår med store temperaturforskelle mellem dag og nat giver en karakteristisk aromaudvikling. Dagslængden i lokaliteten er ved Sct. Hans 17 timer og 32 minutter, hvor den tilsvarende dagslængde i Lissabon er 14:52 timer og i Paris 16:10 timer

(2) dels lokalitetens særlige **terroir**, med næringsfattig sedimentgrus og dybe sandlag, hvor der er langt til vandspejlet, og deraf følgende store planterodnet. Læforholdene med veludviklede skov-læhegn – især mod vestenvinden og den søskabte vandspejling. Udbyttet bliver lille og koncentrationen derfor stor.

(3) dels det særlige **sortsvalg** af relativt hårdføre druetyper, som er gennemprøvet for at give den specifikke kvalitet og dyrkningssikkerhed. Druervalget har, jævnfør de analytiske rapporter, vist sig at bidrage med et højt syreindhold, som medfører de særlige organoleptiske kvaliteter af ”lys” syrefasthed.

(4) dels de særlige **menneskegivne forhold** med stor medieinteresse, gourmet-opmærksomhed og dedikation samt lang tids produktionserfaring af DON’s. Dette har forfinet produktionsprocessen over 10 år, især hvad angår høstteknik og –tidspunkt, sortering, lempelige helklasepres og cuvéeudvikling. Den håndværksmæssige produktionsmetode er med stor deltagelse af folk fra lokalsamfundet, som har ladet sig oplære i håndhøst og kendskabsudbredelse.

Konklusion: De geografiske og geologiske forhold kombineret med det særlige plantevalg og klimatiske påvirkninger betyder samlet, at druerne udvikler usædvanlig høj æblesyrekoncentration, hvilket med den erhvervede produktionserfaring omdannes til den karakteristiske syreprofil med høj mælkesyrekoncentration, som organoleptisk giver den karakteristiske ”lyse” syrefasthed i DONS. De mousserende vine er lette og elegante, blanke til rosé, domineret af sprøde syrer. I næsen er der præg af citrus/lime/hylde og en karakteristisk ristethed, med en god smagslængde, der ender syrefast.

## **h) Gældende krav fastlagt i EU eller i dansk lovgivning**

### Aftapning:

Produktet skal ifølge produktspecifikationens afsnit c) dyrkes, fremstilles og tappes på flaske indenfor det afgrænsede område, da dette har vist sig historisk at udvise de særlige kvaliteter ved produktet, og idet de særlige produktionsmetoder i forbindelse med lagring, degorgering og modning kan være påvirket af transport udenfor området og kan udgøre en kvalitetsforringelse, som ikke er kontrolleret. Der er ikke vinproduktion i tilgrænsende områder til det ansøgte.

### Mærkning:

Årgang: Mærkningen skal angive årgangen for så vidt produktet udelukkende er fremstillet af én årgangs høst. Hvis produktet er fremstillet med en cuvée af høst fra flere årgange angives ingen årgang.

Druesort: Produktet skal angive druesort, som det er fremstillet af, for så vidt der kun er anvendt en druetype. Hvis produktbasen er en cuvée af flere druesorter indenfor produktspecifikationen, kan det vælges enten at angive samtlige druesorter i faldende orden, eller ikke at angive druesorter.

Indikation af sukkerindhold: Skal angives ud fra analyse som foreskrevet med de fastsatte angivelser, jf. bilag XIV til KFO 607/2009.

Indikation af EU symbol: Henvisning til "Beskyttet Oprindelses Betegnelse" skal angives ved mærkning med EU-symbol/logo.

Reference til produktionsmetode: Mærkningen skal angive ved tekst enten "gæring på flaske" eller "gæring på flaske efter den traditionelle metode" som relevant og dokumenteret i forhold til bæremekontaktiden.

## **i) Kontrolmyndighed**

Kontrolorganer, jf. artikel 25, stk. i KFO 607/2009:

Kontrol af, at betingelserne i produktspecifikationen er opfyldt – bortset fra kontrol i marken (Jf. artikel 25, 1, c) i KFO (EF) 607/2007).

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
- Kontrol af, at produkterne på et ethvert produktionsstadium opfylder produktspecifikationen

Kontrol af, at betingelserne f.s.v.a. i produktspecifikationen er opfyldt f.s.v.a. fra kontrol i dyrkningsforhold og druesorter (Jf. artikel 25, 1, c) i KFO (EF) 607/2007),

NaturErhvervstyrelsen

Nyropsgade 30

DK – 1780 København V

Kontrollen omfatter kontrollen i vinmarken

Kemisk analyse og organoleptisk test (Jf. artikel 25, 1, a) i KFO (EF) 607/2007)

Teknologisk Institut

Teknologiparken

Kongsvang Allé 29

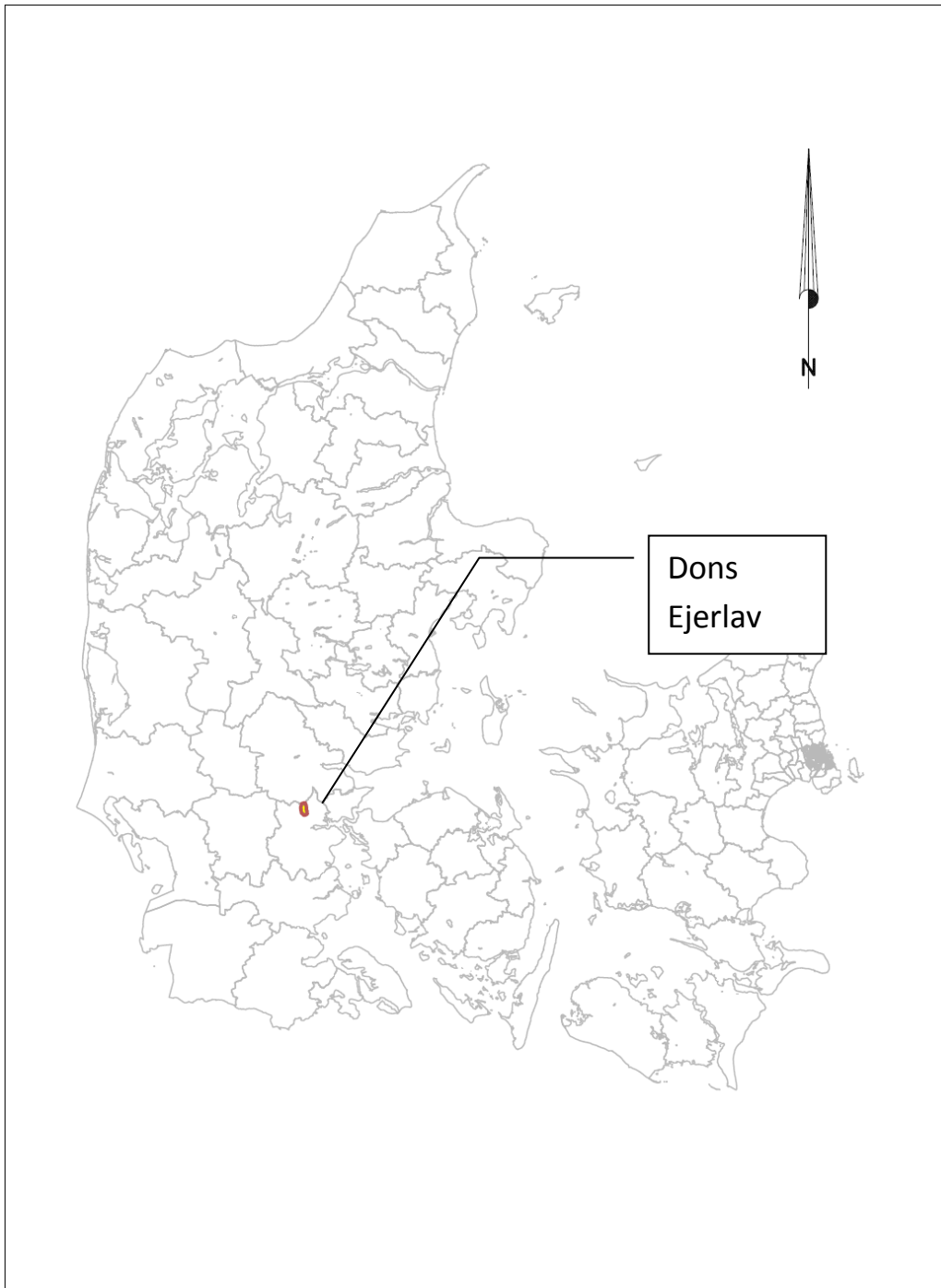
DK - 8000 Århus C

Kontrol af, at betingelserne i produktspecifikationen er opfyldt vedr. kemisk analyse jf. de analytiske krav i nærværende produktspecifikations afsnit c) samt organoleptisk test af samtlige vine / batches før disse kan mærkes med betegnelsen BOB. Prøveudtagningen foretages af Teknologisk Institut. Kontrollen omfatter en eller flere årlige stikprøveudtag.

Metoder til de ovennævnte tests er beskrevet i Teknologisk Instituts interne metodebeskrivelser.

## **Bilag 1 Kort over Dons Ejerlav og Skærsøgaard**





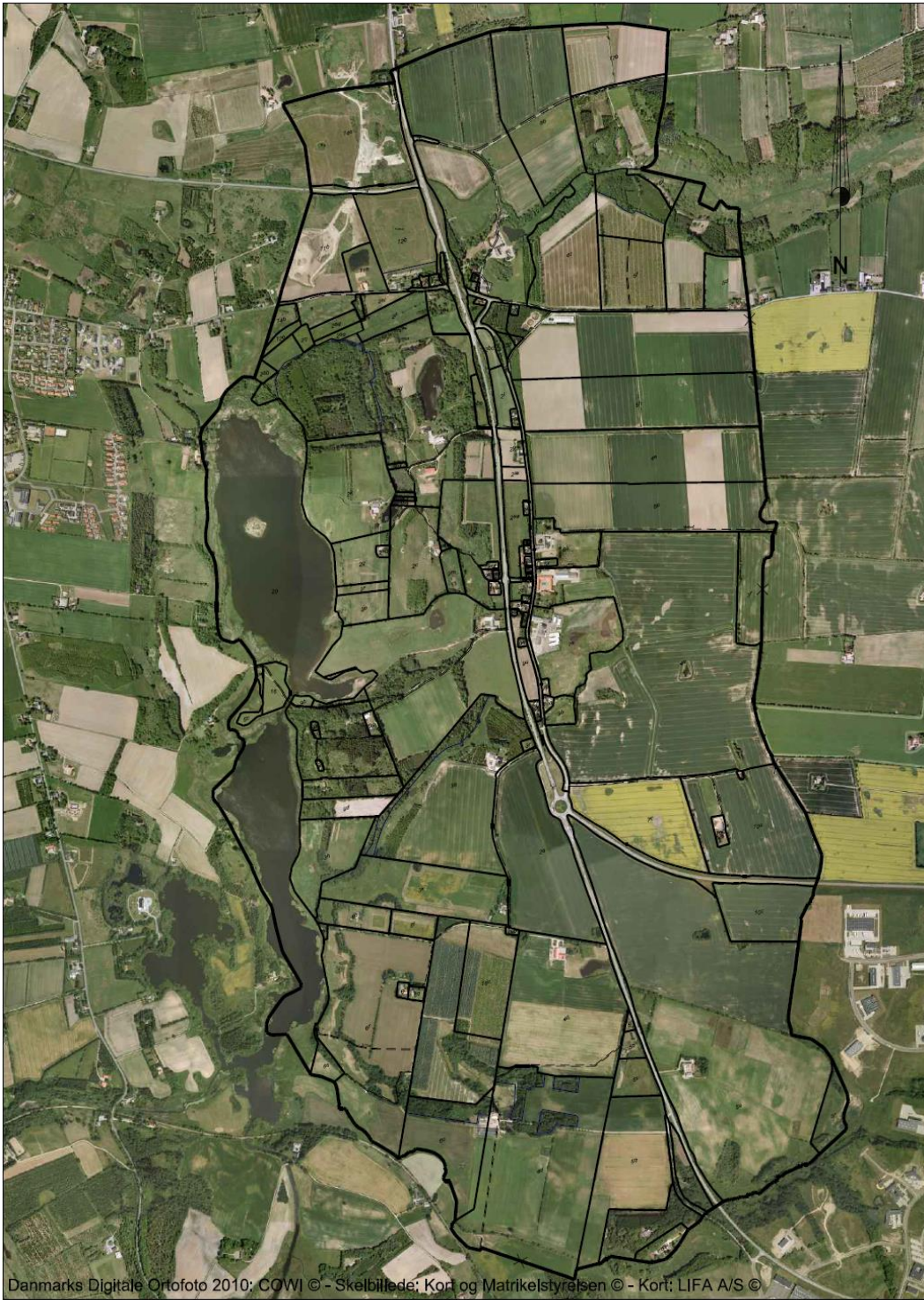
Oversigtskort		
Ejerlav : Dons By, Almind Kolding Kommune Region Syddanmark		
J.nr.: 201115257	lne Mål: 1:2000000	30. aug. 2011



LIFA A/S Fredericlagade 17 6000 Kolding TE. 75504900 www.lifa.dk e-mail land@lifa.dk

**LANDINSPEKTØRER · Jeppesen & Bjerre**

Figur 1 Dons Ejerlav i det sydlige Jylland



Danmarks Digitale Ortofoto 2010; COWI © - Skelbillede; Kort og Matrikelstyrelsen © - Kort: LIFA A/S ©

Ejrlav: DONS BY, ALMIND

Kolding Kommune  
 Region Syddanmark  
 Matrikelkort og ortofoto

Samlet areal Dons: 854 ha

J.nr.: 201115257 lhe Mål: 1:20000

30. aug. 2011



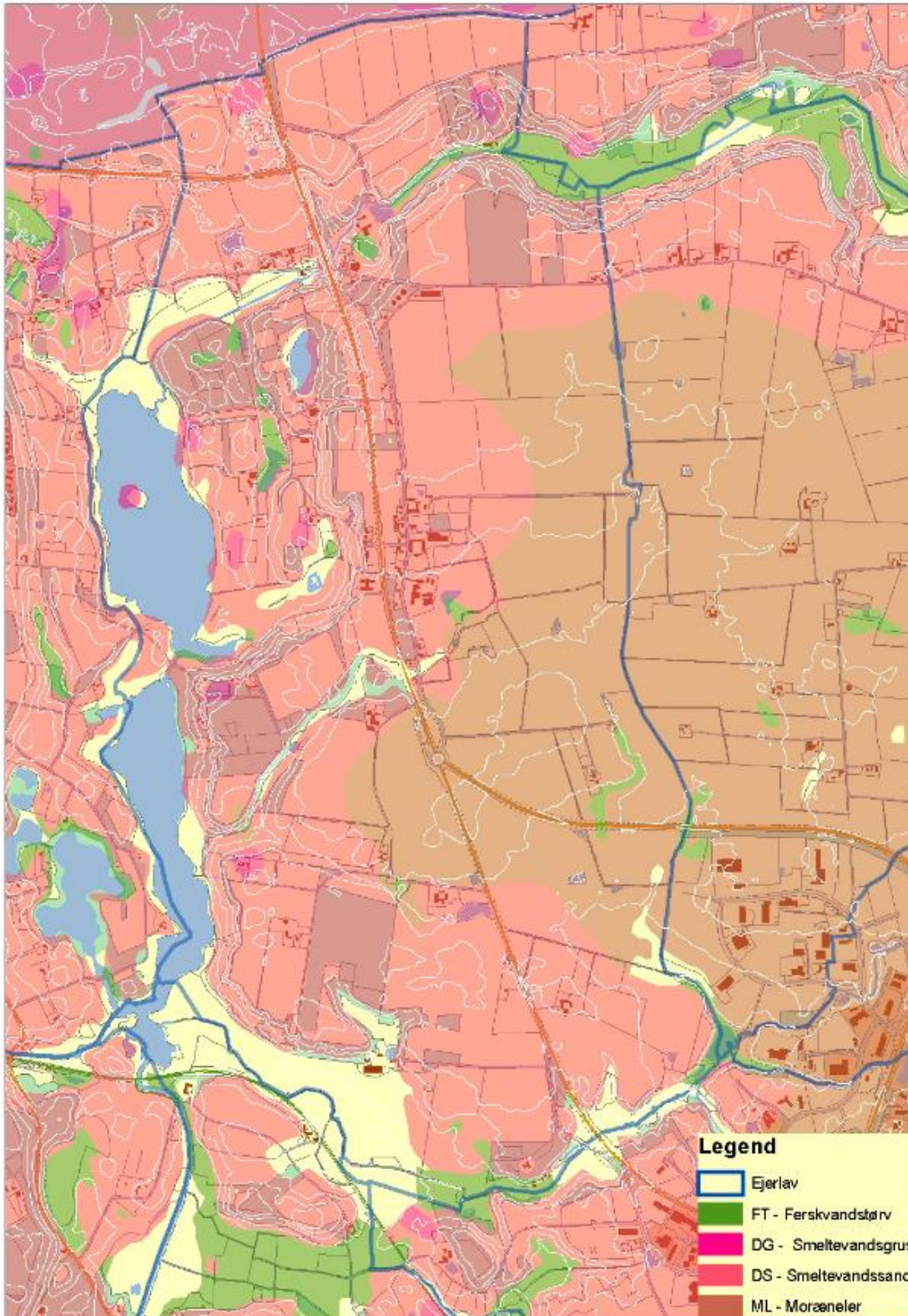
LIFA A/S Fredericdagade 17 6000 Kolding

Tlf. 75504900

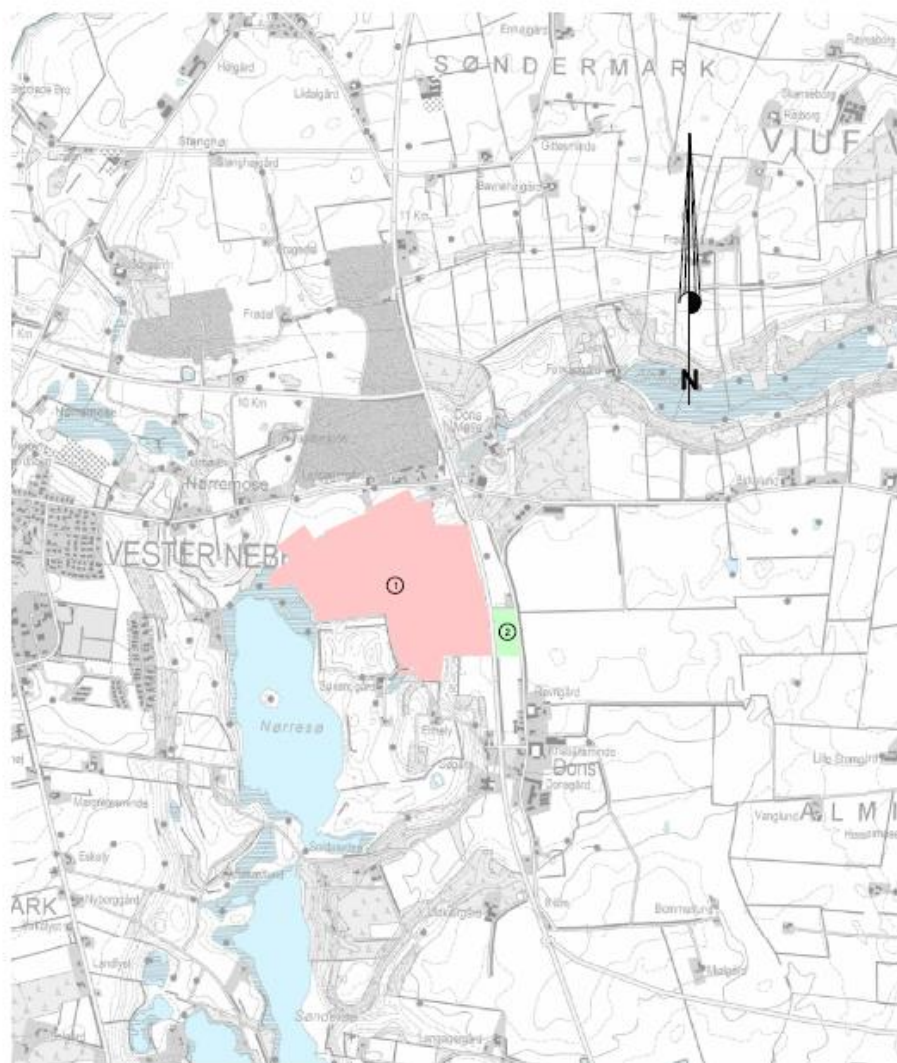
www.lifa.dk e-mail land@lifa.dk

**LANDINSPEKTØRER • Jeppesen & Bjerre**

Figur 2 Luftfoto af Dons Ejrlav. Grænsen er markeret med sort streg



Figur 3 Jordforhold i Dons Ejerlav. Rød farve indenfor Dons Ejerlav markerer de jord områder af smeltevandssand og smeltevandssand, som ifølge produktspecifikationen kan bruges til vindyrkning



Lbnr	Beliggenhed og ejer	Matr. nr., ejerlav	Areal
1	<b>Beliggenhed:</b> Nørresøvej 12 Sven Møesgaard Nørresøvej 12 Dons 6051 Almind	2bd m.fl. Dons By, Almind 1150552	40,881 ha
2	<b>Beliggenhed:</b> Dons Byvej 6 Sven Møesgaard Nørresøvej 12 Dons 6051 Almind	2y m.fl. Dons By, Almind 1150552	1,914 ha

Danmarks topografiske kortværk; Kort og Matrikelstyrelsen © - Kort: LIFA A/S ©

	Matr. nr. 2bd m.fl. og 2y m.fl.	
	DONS BY, ALMIND Kolding Kommune Region Syddanmark	
J.nr.: 201115257 lne	Mål: 1:25000	30. aug. 2011
LIFA A/S Fredsøvej 17 6000 Kolding      Tlf. 75504800    www.lifa.dk    e-mail: info@lifa.dk		
<b>LANDINSPEKTØRER · Jeppesen &amp; Bjørns</b>		

Figur 4 Skærsøgaards jorde, hvor vinen DON's oprinder og dyrkes og produceres i dag