Revision pr. 09.04.26

Produktspecifikation for

Røsnæs

Beskyttet Oprindelsesbetegnelse (BOB) for hvidvin, mousserende vin, rosévin og hedvin fra halvøen Røsnæs

Ansøger:
Røsnæs Vinlaug
c/o Carl F. Stub Trock
Skambækvej 14
DK-4400 Kalundborg

Produktspecifikation

1. Betegnelse af vinene
Røsnæs

2. Type geografisk betegnelse
BOB - beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter
Vinkategori 1: Hvidvin - tør, halvtør, halvsød eller sød
Vinkategori 1: Hvidvin – gæret og lagret på fad
Vinkategori 1: Rosévin
Vinkategori 3: Hedvin
Vinkategori 5: Mousserende kvalitetsvin

4. Beskrivelse af vinene

Beskrivelse
Vinene fra Røsnæs er generelt karakteriseret af fyldig og frugtrig smag præget af friskhed og mineralitet. Vinene kan være både enkeltsortsvine og flersortsvine.

Vinenes dokumenterede analytiske og organoleptiske kendetegn
Røsnæs vinenes karakteristika skal
1) dokumenteres i en kemisk undersøgelse af sukkerindhold, alkoholprocent og syreindhold,
2) gennem en organoleptisk test til sikring af, at vinene har den fornødne og beskrevne kvalitet og i tilstrækkelig grad afspejler de enkelte, valgte druers særlige kendetegn, uanset om der produceres enkeltsorts- eller flersortsvine.

Vinene skal analyseres som dokumentation for, at vinene lever op til de fastsatte krav i tabellerne herunder.

Vinkategori 1: Hvidvin - tør, halvtør, halvsød eller sød
Organoleptiske egenskaber
Farve: Varierer mellem lys gul, gul og gyldengul, afhængigt af den/de valgte druesorter

Duft: De valgte druesorter er alle aromatiske, og hver enkeltsortsvin har sit eget kendetegn: Enkeltsortsvine fremstillet på Solarisdruer vil typisk kunne kendes på en vis karakter af hyldeblomst i duft og/eller smag, mens Muscaris vine vil fremtræde med den distinkte muskatduft. Johanniter-vine vil især være præget af duften af grønne æbler, mens Souvignier Gris-vine vil være præget af modne pærer, hvid fersken og kvæde. Endelig vil Pinot Noir hvidvine være præget af hvide jordbær, røde æbler og citronskal.
Flersortsvinene vil have en frugtagtig duft, ofte af æbler (grønne og gule), og de mest søde vine vil have duft af modne, eksotiske frugter.

Smag: Frugtagtig og frisk, præget af mineralitet og ofte med god, frisk syre. De florale og frugtdrevne noter vil kunne genfindes i smagen. Enkeltsortsvine fremstillet på Solarisdruer vil typisk kunne kendes på en vis karakter af hyldeblomst i smag,

Analytiske kendetegn
Vinene har et syreindhold på mindst 4,5 g/l.
Vinene har et maksimalt alkoholindhold på 15 % vol.

De tørre og halvtørre vine har et alkoholindhold på mindst 10 % vol.
De søde og halvsøde vine har et alkoholindhold på mindst 8,5 % vol.

Vinkategori 1: Hvidvin - gæret og lagret på fad
Organoleptiske egenskaber
Denne vin er altid en enkeltsortsvin på sorterne Solaris eller Souvignier Gris.

Farve: Varierer mellem lys gul og gyldengul.

Duft: Solarisvine vil typisk have en bouquet med et svagt præg af hyldeblomst suppleret med modne, eksotiske frugter som for eksempel fersken, mango og ananas. Souvignier Gris vine vil have præg af modne pærer, hvid fersken og kvæde.

Smag: Frugtpræget og frisk, med et vist præg af fedme og træagtige noter.

Analytiske kendetegn
Vinene har et restsukkerindhold, så de kan angives som ”tør” eller ”halvtør”.
Vinene har et maksimalt alkoholindhold på 15 % vol.
Vinene har et alkoholindhold på mindst 10 % vol.
Vinene har et syreindhold på mindst 4,5 g/l.

Vinkategori 1: Rosévin
Organoleptiske egenskaber
Farve: Varierer mellem hel lys rød/pink over laksefarvet til rød, afhængigt af den/de valgte druesorter

Duft: For flersortsvine: Let sød og frugtagtig; minder om de klassiske, danske røde sommerfrugter (jordbær, hindbær, rabarber). For enkeltsortsvine lavet på Rondo-druer: præget af en duft af danske jordbær.

Smag: For flersortsvine: Udpræget frugtagtig og frisk, med en let sødme. De røde sommerbær genfindes også i smagen. For enkeltsortsvine lavet på Rondo-druer: præget af en smag af danske jordbær.

Analytiske kendetegn
Vinene har et restsukkerindhold, så de kan angives som ”tør” eller ”halvtør”.
Vinene har et maksimalt alkoholindhold på 15 % vol.
Vinene har et alkoholindhold på mindst 10 % vol.
Vinene har et syreindhold på mindst 4,5 g/l.

Vinkategori 3: Hedvin
Organoleptiske egenskaber
Farve: Varierer afhængigt af de valgte druesorter. Enkeltsortsvine af Solaris og Muscaris, samt flersortsvine af en kombination af disse druer er typisk gyldent gul. Enkeltsortsvine af Pinot Noir, Cabernet Cantor og Leon Millot, samt flersortsvine af en kombination af disse druer er typisk mørk rød.

Duft: I flersortsvinene er duften intens, sød og let krydret samt præget af modne frugter som for eksempel kirsebær eller solbær (røde hedvine) eller eksotiske frugter som for eksempel mango, ananas og banan (hvide hedvine).

Enkeltsortsvinene optræder med følgende karakteristika. I vine på Cabernet Cantor er duften præget af dyb og mørk frugt som f.eks. sorte kirsebær, brombær og solbær. Ved Leon Millot er der især noter af solbær, brombær og blå blomme. Ved Pinot Noir er duften især præget af jordbær og sorte kirsebær.

Enkeltsortvine af Solaris druer har noter af kandiseret citron, moden ananas og appelsinskal, mens kombinationen af Solaris og Muscaris giver intens aroma af kandiseret citron, moden ananas og muskat. Enkeltsortsvine af Muscaris druer er præget af moden citrusfrugt og muskat.

Smag: Frugtagtig med god balance mellem sødme og en frugtagtig, let syrlighed.

Analytiske kendetegn
Vinene har et sukkerindhold på min. 45 gram/liter.
Vinene har et syreindhold på mindst 3 g/l.
Vinene har et alkoholindhold på mindst 18 % vol.

Vinkategori 5: Mousserende kvalitetsvin
Organoleptiske egenskaber
Farve: Varierer afhængigt af de valgte druesorter. Enkeltsortsvine af de røde druer (Pinot Noir, Monarch og Rondo) samt flersortsvine af en kombination af flere af disse druer varierer mellem lys rød/pink over laksefarvet til rød. Enkeltsortvine af de grønne druer (Solaris, Souvignier Gris, Johanniter og Muscaris) samt flersortsvine af en kombination af flere af disse druer varierer fra hvid til strågul og gyldent gul.

Basisvinen omdannes via flaskegæring til en mousserende vin.

Duft: Flersortsvinene har en let, frisk og syrlig duft med præg af friske frugter som for eksempel citrus, æbler eller hyldeblomst.

For enkeltsortsvinene gælder flg. kendetegn: Solaris har friske noter af grønne æbler, limeskal og hvide blomster. Souvignier Gris har diskrete aromaer af moden pære, kvæde og citron. Johanniter er frisk og aromatisk med noter af lime, grønt æble og hvid fersken. Muscaris er aromatisk med noter af muskat, hyldeblomst og lime. Monarch har aromaer af kirsebær, solbær og hindbær. Rondo har noter af jordbær, hindbær og rabarber. Pinot Noir har aromaer af røde æbler, pære og citrusblomst.

Smag: Frugtagtig og frisk præget af sprøde syrer - og med helt små, vedvarende bobler. Specielt vinene i denne kategori kendetegnes ved udpræget mineralitet, der bl.a. kan tilskrives halvøens kalkrige jordbund og grundvand.

Analytiske kendetegn
Vinene kan produceres med varierende mængder af restsukker svarende til typerne ”brut natur”, ”ekstra brut”, ”brut”, ”ekstra tør” og ”tør”.
Vinene har et alkoholindhold på mindst 10 % vol.
Vinene har et syreindhold på mindst 5 g/l.

5. Fremstilling af Røsnæs vine

A. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder, gældende for alle vinkategorier

Dyrkning
For druer til hvidvin - tør, halvtør, halvsød eller sød, rosévin og til mousserende vin er det maksimale udbytte pr. hektar for alle sorter 60 hektoliter.
For druer til hvidvin, gæret på fad, er det maksimale udbytte pr. hektar 55 hl.
For druer til hedvin er det maksimale udbytte pr. hektar 50 hl.

Høst, sortering og presning
Druerne høstes ved fysiologisk modenhed for at opnå en optimal balance mellem sukker- og syreindhold. Alle druer høstes i hånden, hvorved druerne kvalitetssorteres allerede i vinmarken.

Al presning foregår ved nænsom presning med et maksimalt pres på 1,9 bar.

Vinproduktion
Tilsætning af syre er ikke tilladt.
Vinene produceres via koldgæring ved under 20 grader Celsius.

B. Specifikke ønologiske fremgangsmåder

Hvidvin - halvsød og sød
Druerne til fremstilling af de halvsøde og søde vine høstes ofte sent, efter at være angrebet af Botrytis (ædelråd), så mosten har et ekstraordinært højt sukkerindhold og en stærkt aromatisk duft og smag. Desuden produceres vinene ved at stoppe gæringen ved opnåelse af en passende alkoholprocent.

Hvidvin – tør og halvtør
Der findes ingen specifikke ønologiske fremgangsmåder.

Hvidvin – gæret og lagret på fad
Vinene lagres på fade af eg (barriques) i minimum 6 måneder inden aftapning.

Rosévin
Der findes ingen specifikke ønologiske fremgangsmåder.

Hedvin
Vinalkoholen, der tilsættes, skal være produceret ved destillation af vine af de druesorter, der fremgår af afsnit 7. Vinene lagres på fade af eg (barriques) i minimum 12 måneder inden aftapning.

Mousserende kvalitetsvin
Vinene gøres mousserende ved den 'traditionelle metode'; det vil sige ved andengæring på flaske i minimum 9 måneder, og vinene færdiggøres ved degorgering. Vinen har et tryk på mindst 4 bar (v. 20 grader).

6. Afgrænsning af det geografiske område
Det geografiske område er beliggende på halvøen Røsnæs på vestkysten af Sjælland. Området består af sognene Røsnæs og Raklev.

7. Anvendte druesorter
Til Røsnæs hvidvin - tør, halvtør, halvsød eller sød: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir.
Til Røsnæs hvidvin – gæret og lagret på fad: Solaris, Souvignier Gris
Til Røsnæs rosévin: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir, Monarch.
Til Røsnæs hedvin: Cabernet Cantor, Leon Millot, Pinot Noir, Solaris, Muscaris.
Til Røsnæs mousserende kvalitetsvin: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir, Monarch, Rondo.

De anvendte sorter er udvalgt, fordi de generelt modner fint i en dansk sommer.
De er robuste og (med undtagelse af Pinot Noir) modstandsdygtige over for svampeangreb som f.eks. meldug. Sorterne er udvalgt efter deres dyrkningssikkerhed og potentiale i forhold til de lokale forhold,

herunder at de kan opnå tilstrækkelig modenhed, selv i en kølig dansk sommer, til at der kan produceres kvalitetsvin. Sorterne er desuden udvalgt efter deres resistens over for svampe i forhold til det danske smittetryk, så de kan dyrkes bæredygtigt.
Pinot Noir anvendes oftest til rødvin, men da den har hvid saft, kan den også anvendes til hvidvin, hvilket udnyttes på Røsnæs.

8. Vinens tilknytning til geografisk miljø og menneskelige faktorer

8.A Generelt

Fælles for kvaliteten af Røsnæs vinene er effekten af den på Røsnæs halvøen forekommende unikke kombination af klimatiske-, jordbunds- og dyrkningsmæssige forhold, som – i tæt samspil med de menneskelige faktorer, herunder valget af vinfremstillingsmetoder – kommer til udtryk i vinene uanset kategori og druesort.

8.A.1 Det geografiske område

Halvøen Røsnæs er velegnet til dyrkning af vin, især på de sydvendte, kalkholdige skråninger, hvor høj lysindstråling bidrager til modenhed, og hvor beliggenheden tæt på havet giver mindre risiko for frost i kritiske vækstperioder i forår og efterår, og dermed generelt byder på optimale betingelser.

Mineraliteten i vinene skyldes primært den kalkholdige jord. De geografiske forhold er især kendetegnet ved en kalkholdig moræneås af ler, sand, grus og sten, der sikrer god vandafledning i de øvre jordlag og dermed et tilpas tørt vækstmiljø for vinplanterne. Under moræneaflejringerne ligger ca. 50 millioner år gamle tykke lag af plastisk ler. De kan indeholde store mængder vand og næringsstoffer, som vinplanternes rødder kan opsuge, når de efter nogle års vækst søger dybt nok ned. Så selv i de ofte meget tørre somre på Røsnæs kan vinplanterne finde tilstrækkeligt med vand og næring i undergrunden.

Klimaets betydning

Klimaet i vinmarkerne på Røsnæs er særligt gunstigt i forhold til vindyrkning. Den tætte beliggenhed til havet betyder, at der kun er minimal risiko for nattefrost i de udsatte perioder, for eksempel i det sene forår efter udspring og i efteråret inden vinhøst.

Røsnæs har et varmere og mere tørt klima end gennemsnittet i Danmark. I gennemsnit falder der 523 mm nedbør på et år mod landsgennemsnittet på 664 mm. Og normalt har Røsnæs ca. 200 solskinstimer mere end landsgennemsnittet på 1.730 timer pr år.

Det lokale klima bidrager således til at opnå den krævede modningsgrad, der er forudsætningen for at kunne fremstille kvalitetsvin. Og det kystnære klima giver vinen friskhed og frugtagtig smag, der kan henføres til en lang vækstsæson med mange lyse timer, hvor der dannes sukker i druerne. Den friske smag skyldes vinenes indhold af æblesyre, der hænger sammen med det kølige klima, som druerne dyrkes i. Vinenes smag er præget af harmonisk balance mellem syrer og sødme.

De valgte druesorter modner fint i den danske eftersommer, og den tætte beliggenhed til havet giver druerne en sygdomsmæssig beskyttelse, dels i form af saltholdig dis, dels i form af vind i vinmarken, der bidrager til at tørre druerne efter morgendug eller regnbyger.

8.A.2 Menneskelige faktorer

Den første erhvervsvinavler etablerede sig på Røsnæs i 2008.

8.2 Årsagssammenhæng – De menneskelige faktorer

De menneskelige faktorer i den lokale vindyrkning og produktion af hvidvin, rosévin, hedvin og mousserende kvalitetsvin kommer især til udtryk gennem 1) udvælgelsen af druesorter, 2) ved valg af

dyrkningsprincipper (rækkeafstand, opbinding, beskæring, udtynding af blade mv.) 3) gennem valg af høstmetode (håndplukning).

Rækkeafstand: For at optimere udbytte og kvalitet har vinavlerne på Røsnæs typisk valgt en større rækkeafstand, nemlig på 2,5 meter. Denne afstand skal efter 1. januar 2021 overholdes på alle nyplantninger. Det muliggør en større indstråling fra den, især i yderperioderne, lavtstående sol.
Opbinding: Af samme årsag dyrkes vinplanterne med en højere bladvæg end i det sydlige Europa for at få mest mulig bladvæg til at omsætte sollyset til druesukker. Afstanden mellem vinstokkene er ca. 1 meter. Dermed er arealet pr. vinstok ca. 2,2 m^2, hvorved hver vinstok får tilstrækkeligt med næringsstoffer til druernes modning og udvikling af duft og smag.
Beskæring: Vinrankerne aftoppes i vækstperioderne for at begrænse væksten og sikre, at flest mulige næringsstoffer er til rådighed for drueklaserne.
Udtynding: Drueklaserne udtyndes efter behov for at begrænse udbyttet, for at optimere kvaliteten af druerne og for at sikre optimal tilgang til næringsstoffer for de udvalgte drueklaser.

De mange solskinstimer på Røsnæs, højere temperaturer på sensommeren og lille risiko for tidlig nattefrost, betyder en længere vækstsæson, hvilket medfører at druerne kan opnå en optimal balance og modning.

Høsttidspunkt: Høsttidspunkt besluttes på basis af en tæt overvågning af druernes modning. Høst sker ved fysiologisk modenhed for at opnå optimal balance mellem sukker og syreindhold, særligt æblesyre. Avlerne kan, ved at smage på druerne og/eller måle indholdet af sukker og syre i druesaften, beslutte det perfekte høsttidspunkt, hvor balancen mellem syre og sukker er optimal i forhold til den påtænkte anvendelse af druerne.

Høstmetode: Druerne skal høstes med håndplukning.

De menneskelige faktorer kommer også til udtryk i vineriet. I forbindelse med høsten kontrolleres druemosten således for indhold af sukker, syre og pH-værdi. Under selve vinfremstillingen arbejdes med metoder som bundfældning, 2. gæring og filtrering samt – for visse vines vedkommende – modning og lagring på fade/barriques af eg. Også koldgæring har betydning for vinens kendetegn. Således anvendes koldgæring af hvid- og rosévin for at opnå friskhed og frugtagtighed.

Alle ovennævnte faktorer kommer til udtryk i slutresultatet, den færdige Røsnæs vin, der fremstår fyldig, frisk og frugtagtig, uanset om det er den typiske enkeltdruevin eller en cuvée (en sammenstukket vin).

8.3 Årsagssammenhæng – De lokale faktorer

For de enkelte kategorier er der tale om yderligere sammenhænge mellem vinene og de lokale faktorer.

Vin; incl. rosé: Det faktum, at halvøen Røsnæs er omgivet af havet på tre sider, giver en unik nærhed til havet i alle vinmarker, der indgår i det afgrænsede område. Denne faktor betyder især i druernes modningsperiode begrænsede temperaturudsving hen over døgnet, hvilket giver druerne en høj grad af frugtrig karakter – et forhold, der især kommer til udtryk i vinkategori 1.

Hvidvin: De florale noter i duft og smag (organoleptiske egenskaber) vurderes af have en tæt sammenhæng til den på Røsnæs' sydlige skråninger forekommende unikke flora som f.eks. hyldeblomst, slåen, hvidtjørn, æblerose og hjorterod. Dette kendetegn kommer i særlig grad til udtryk i de hvide vine, der er gæret og lagret på ståltanke.

Fadlagret hvidvin: Druer til disse vine høstes især på de vinmarker, der ligger tættest på Kalundborg Fjord. Og da erfaringer viser, at genspejlingen fra havet øger lysmængden i de vinmarker, der ligger tættest på

fjorden, med op til 20-30 %, betyder det, at vi på disse marker kan opnå ekstraordinært modne druer, der anvendes til de fadlagrede hvidvine, hvor deres intense duft og smag især kommer til udtryk.

Hedvin: Hedvinen produceres på en basis-vin med de samme organoleptiske egenskaber som nævnt ovenfor, men med det restsukkerindhold, der ønskes for hedvin. Desuden lagrer hedvin mindst et år på fade af eg, så den kan udvikle de træagtige noter. Smagen er frugtagtig med god balance mellem sødme og en frugtagtig, let syrlighed.

Mousserende kvalitetsvin: Disse vine kendetegnes ved udpræget mineralitet, der blandt andet kan tilskrives, at såvel jordbund som grundvand i morænelandskabet på Røsnæs har et stort indhold af kalk og mineraler.

9. Aftapning og mærkning

Produktet skal tappes på flaske inden for det afgrænsede område for at sikre, at vinen rent faktisk kommer fra dette område, så vi kan sikre oprindelsen. Det beskytter vinbøndernes og områdets omdømme. Desuden giver det bedre mulighed for kvalitetskontrol og sporbarhed, fordi aftapning sker under kontrollerede forhold.

Det bemærkes også, at transport af ikke-aftappet vin kan medføre oxidation eller mikrobiologisk kontaminering. Denne risiko minimeres med kravet om lokal aftapning.

Årgang skal angives i mærkningen, for så vidt vinen udelukkende er fremstillet af én årgangs høst. Hvis produktet er fremstillet af høst fra flere årgange, angives ingen årgang.

Druesort skal angives i mærkningen, hvis der kun er anvendt én druesort (enkeltsortsvin).

10. Gældende krav fastlagt i EU eller i dansk lovgivning

Ingen.

11. Kontrolmyndighed

Fødevarestyrelsen.