

#1.16 FAGBLAD FOR NORDISKE VINAFLERE

Vinpressen

Vejr og vinavl i 2015
Høstrapport for 2015



Vinpressen

Udgives af Foreningen af Danske Vinavlere
www.vinavl.dk

REDAKTØR

Ole Stauning / T 6021 2653
Ourevej 29, Ore, 5932 Humble
vinpressen@vinavl.dk

REDAKTIONSKOMITE

Ann Reeder / Eva Jensen / Hans Rosenfeld
Jørgen Broe / Kurt Jørgensen / Lars Dalgaard
Lars Hagerman / Søren Kofoed Nielsen
Torben Bo Toldam-Andersen

LAYOUT

Vinpressen og HELDINGgrafiker.dk

FORSIDE

Vinterstemning i Røjle på Langeland.
Foto: Lars Jacobsen

ANNONCER

Kurt Jørgensen / T 4871 3836 / M 2972 2530
kj@vinavl.dk

SEKRETARIAT / DISTRIBUTION

Børge Alstrup / T 7023 0570
Sekretariatet, Foreningen af Danske Vinavlere
Bredevej 35, 2830 Virum
sekretariatet@vinavl.dk
Bank: 5470 - 8013725

MEMLEMSKAB FDV 2016 / ABONNEMENT

DKK 450,- årligt
Medlemskab af Foreningen Svenskt Vin
og af Norske Druedyrkere inkluderer
også abonnement
Vinpressen udkommer 6 gange årligt

PAPIR

Omslag Arctic Volume White 150 g
Indhold Arctic Volume White 100 g

TRYKKERI

GraphicCo / T 6221 0105
Ryttermarken 17A, 5700 Svendborg

Vinpressen er medlemsblad for Foreningen af Danske Vinavlere, for Foreningen Svenskt Vin og for Norske Druedyrkere og udkommer 6 gange årligt. • Indlæg i Vinpressen udtrykker forfatterens egne holdninger, som ikke nødvendigvis er sammenfaldende med foreningernes. • Foreningernes medlemmer opfordres til at bidrage med saglige debatindlæg om strategi og aktiviteter. • Indlæg og annoncer skal indsendes i digital form, gerne via e-mail. Kontakt redaktøren ved spørgsmål til filformater. • Materiale indsendt skriftligt vil ikke blive behandlet, med mindre der er truffet en særlig aftale. • Den ansvarlige for Vinpressens layout vil altid bearbejde indlæggene til bladet. • Illustrationer til artikler skal altid vedlægges som selvstændige filer. Hvis man indsender materialet i god tid, kan vi scanne fotos og tegninger. • Annoncer skal indsendes reproklare (med fordel som PDF-filer), ellers må påregnes honorar. Annoncører bedes rekvirere yderligere oplysninger fra Kurt Jørgensen (se ovenfor). Deadline for modtagelse af materiale til nr. 2, april 2016, er fredag den 11. marts.

ISSN 1600-1362



MIX
Papir fra
ansvarlige kilder
FSC® C011323

FORMANDENS HJØRNE



Knud Zangenberg

Vi er nået meget langt

Vinskuerne viser, at vi på relativt ganske få år er nået meget langt både hvad angår kvaliteten af vores vine, samt at der er opnået en stor bredde i kvaliteten. Der er efterhånden ikke mange vine, der ikke kan godkendes på vinskuerne, hvilket vi med rette kan være stolte af.

Men det betyder ikke, at vi ikke kan blive endnu bedre. Det vil blandt andet kræve, at vi deltager aktivt i forskellige internationale fora, der formidler viden om vinplanter og fremstilling af vin i kolde områder.

Endvidere er det måske også nu, at vi skal gennemgå vores procedurer i vineriet for at få en mere videnskabelig afklaring på, hvad der er de bedste metoder for vinificering af danske druer.

For eksempel:

- Bliver kvaliteten af hvidvine bedre, hvis de gæres på fad?
- Skal de malolaktisk gæres eller ej?
- Skal vi lagre vores hvidvine på fad eller tank?
- Skal mousserende vin malolaktisk gæres eller ej?
- Skal mousserende vin lagres på fad eller tank?
- Skal rødvin lagres på fad eller tank?
- Hvor længe bør rødvin være på fad set i forhold til fadets størrelse?
- Hvor lang tid efter fadlagringen skal rødvinen være på tank, før smagsstofferne fra fadet er integreret i vinen?

Og så videre.

Det er spørgsmål, som mange af os har en idé om, men som de fleste af os ikke har en eksakt viden om. Vi bør derfor stræbe efter at få belyst ovennævnte mere videnskabeligt bl.a. med hjælp fra Pometet, således at vi kan udfærdige råd og vejledninger samt integrere opnået viden i vores kurser.

Såfremt vi ønsker international anerkendelse som vinland, er det vigtigt, at vi har noget, vi kan kalde danske vinstile, samt at vi har bredde i kvaliteten.

Det er naturligvis ikke gratis at deltage i internationale fora eller at udføre videnskabelige forsøg. Det er derfor vigtigt, at vi kan fastholde vores medlemmer samt tiltrække nye. Vi skal i den forbindelse sikre, at nye medlemmer hurtigt bliver budt velkommen og integreret i lokalområdet. 🏰

ORDFÖRANDES SPALT



Staffan Lake

Bästa medlemmar,

Vi skriver vinår 2016 och har som vanligt nya förhoppningar på det kommande året, som en fördelaktig vegetations- och grönperiod och en säsong med god mognad och god skördeutfall.

En fortsatt viktig fråga under 2016 är försäljningen av vin från svenska gårdar, där ett ökat politiskt intresse seglat upp. Ett förslag om att svenska vingårdar kan bli ombud för systembolaget har framförts som lösning av en moderat EU-parlamentariker. Förslaget bör gå att diskutera vidare i det politiska landskap vi nu har i Sveriges riksdag. Dessvärre har det långvariga politiska motståndet mot försäljning resulterat i en nedläggning förra året av Åhus Vingård, en känd och välmeriterad vingård. En nedläggning som går stick i stäv med den Livsmedelsstrategi som Regeringen nu sjsätter. En livsmedelsstrategi som baserar sig på och är en del av EUs tillväxtstrategi Europa 2020.

Sveneric Svensson och hans grupp diskuterar och tar fram en vidareutveckling av förra årets vinprovning och vi kommer sannolikt se en del förändringar i genomförandet. Den enkät som Maria och Sveneric skickade ut och har sammanställt, visar att en majoritet ansåg att vi valt rätt väg att gå i och med förra årets vinprovning. Jag ser med tillförsikt fram emot att ta del av hur gruppen avser att genomföra årets bedömning. Tidpunkten för vår vinbedömning som ligger till grund för vidare promotions- och lanseringsaktiviteter har diskuterats i styrelsen. Vinbedömning på en årskonferens under hösten passar illa med lanseringsaktiviteter i föreningen och försäljningen av våra viner under sommarhalvåret. En möjlighet som diskuterades är att separera vinbedömningen från årsstämoförhandlingarna något som styrelsen efter moget övervägande förkastade. Alternativet blir att lägga årskonferensen under våren och att ha ett samlat koncept som tidigare. Vi fann att detta är det bästa alternativet och styrelsen beslutade att förlägga **Årskonferensen 2016 till den 21 – 22 maj 2016 och lokal blir MiLgårdarna i Klippan.**

En god fortsättning!



4 Landsmøde med ERFA-lokalgrupperne

4 FDV Fynskreds stiftende generalforsamling

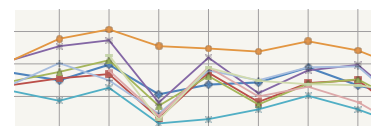
7 FDV kursustilbud 2016

7 FDV generalforsamling 2016

9 Bestyrelsens beretning for 2015



10 Klimaet i 2015 og betydningen for vindyrkingen i Danmark



15 Høstrapport, vinåret 2015

24 Dansk Vinskue 2016



15 Uddrag af regler for Dansk Vinskue 2016

27 Kontakter

28 Kalender



Landsmøde med ERFA-/lokalgrupperne

Af Børge Alstrup og Ole Stauning, foto Søren Kofoed Nielsen

Det traditionelle årlige landmøde i Foreningen af Danske Vinavlere mellem repræsentanter fra ERFA-/lokalgrupperne og bestyrelsen blev afholdt lørdag den 16. januar på Dalum Landbrugsskole i Odense. Mødet indledtes med, at FDV's formand Knud Zangenberg bød velkommen og fremlagde dagsordenen.

Ny lokalgruppestruktur

Søren Kofoed Nielsen og Ole Stauning fremlagde et oplæg til drøftelse. Udgangspunktet for strukturarbejdet er fortsat det materiale, der blev udarbejdet af Leif Ganderup og Ole Stauning ud fra input fra ERFA-/lokalgrupperne på de seneste to landsmøder. Et af de problemer, som strukturændringen sigter på at løse, er at der er stor forskel på aktiviteten i forskellige områder af landet. Ud fra den konstatering kan der være behov for større regioner, som giver mulighed for større arrangementer og for aktiviteter, der afvikles forholdsvis tæt på alle medlemmer for at gøre det nemmere for dem at deltage. Bestyrelsen kan og vil medvirke til at skabe mindst et årligt arrangement i hver region og være med til at skabe rammer for øget aktivitet, men det skal også være baseret på lokale initiativer. Danske Vingaarde har udtrykt interesse i et lokalt samarbejde, og mange erhvervsvingårde har lokaler m.v.

som kunne være velegnede til regionale medlemsmøder, og der kan vises rundt i vinmark og kælder, hvilket altid er et godt udgangspunkt for en snak mellem deltagerne. Hensigten er bestemt ikke at ødelægge noget af det, der fungerer godt i dag og heller ikke at overbelaste velfungerende lokale ildsjæle, så aktiviteterne går i stå. ERFA-grupperne kan fortsætte uændret, selv om der gennemføres ny lokalstruktur. Disse grupper er typisk tidsbegrænsede, opstået omkring ildsjæle, og de bør nedlægges, når aktiviteten i dem ophører. Det er tanken, at regionerne skal fungere som små foreninger med en formand og et forretningsudvalg med mindst et yderligere medlem. Det er dog ikke tanken, at der skal opkræves kontingent i regionen, idet FDV vil yde økonomisk støtte til regionale arrangementer indenfor visse rammer. Der skal evt. laves vedtægter og et "hjemsted" for regionen, som derved muligvis kan få adgang til "gratis" kommunale mødelokaler. Man bliver så fremover som medlem automatisk tilknyttet en region efter bopælsadressen. Nye medlemmer opfordres til aktivt at tage kontakt til de ERFA-grupper, som de måtte være interesserede i at deltage i. Konkret foreslås det, at der startes med et pilotprojekt for at prøve ideen af. Det kunne være Fyn med øer, som er et velaf-

grænset geografisk område, og som har et passende antal medlemmer, og som har den samme problematik med "hvide pletter på landkortet", som man ser på landsplan. Jens Wichmann nævner også muligheden for et pilotprojekt i Sydjylland. Den foreløbige konklusion blev, at man er positive over for strukturforslaget, og at Fyn er velegnet som den første forsøgsregion.

VitiNord i Danmark/Sverige i 2018?

Søren Kofoed Nielsen orienterede om VitiNord, et initiativ, der er udsprunget fra USA; men hvor der afholdes konference hvert 3. år skiftevis i USA og Europa. På den seneste konference i Nebraska i efteråret 2015 lagde FDV billet ind på at afholde konferencen i Danmark i 2018. På konferencen gav Föreningen Svenskt Vin imidlertid også udtryk for, at man gerne ville afholde konferencen i samarbejde med Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU), og der er nu lagt op til, at den afholdes i samarbejde mellem Sverige og Danmark. Det tværnationale samarbejde åbner mulighed for at søge EU-støtte, som vil være en væsentlig økonomisk forudsætning for arrangementet, eller i hvert fald for at holde deltagerbetalingen på et acceptabelt niveau. Muligvis kan vinproducenter på den sydlige halvkugle også være interesserede i at deltage.

Det ligger foreløbig kun fast, at konferencen skal være i 2018, men tidspunkt på året er endnu ikke fastlagt. De tidligere konferencer har ligget sidst på efteråret; men det vil vi som (med)arrangør gerne have indflydelse på, ligesom på det faglige program, der bør afspejle placeringen i Norden og de forhold for vinavl, som vi har her.

Det samlede budget vil være ca. 1 million danske kroner. Det er meningen, at konferencen økonomisk skal være selvberørende, men der kan blive tale om, at nogen skal stille en underskudsgaranti.

Der er en række forhold, som skal på plads, og en værtsorganisation på 5-12 personer skal sikre, at opgaverne planlægges og udføres. Der ud over vil der blive brug for mange praktiske hænder ved selve afviklingen.

En forudsætning for dansk deltagelse vil være, at Danske Vingaarde er interesseret i at samarbejde, og det er også væsentligt, at Københavns Universitet vil være indstillede på at deltage.

Selv om der stadig er mange uafklarede forhold, var der generelt tilslutning og interesse for at afholde konferencen i samarbejde med svenskerne.

Ny hjemmeside

Knud Zangenberg orienterede om arbejdet med at finde den rette leverandør af en ny hjemmeside. Der har været kontakt med fire firmaer, hvoraf 2 har givet tilbud. Der er valgt en leverandør, som har lagt en tidsplan, som betyder lancering i april 2016.

Ole Stauning redegjorde for den nuværende hjemmesides tilblivelse og udvikling, og de problemer, som er affødt heraf. Der arbejdes imod en hjemmeside med ét fælles login og som løser problemet med de forskellige databaser. Webshop, online-booking samt regnskabssystemet skal alt sammen også være integreret.

Det blev drøftet, at der skal være en rimelig balance mellem pris og funktionalitet. Det kan være nødvendigt at droppe nogle af de mere perifere funktioner, hvis prisen for at få det med er for høj.

Der var stor interesse for at få en ny hjemmeside og opbakning til sagen.

Fremtidige vinskuer

Knud Zangenberg rejste spørgsmålet, om der var tilfredshed med Dansk Vinskue, eller om der var forslag til ændringer. Det blev foreslået, at tidspunktet for vinskues afholdelse blev flyttet tilbage til august i stedet for i forsommeren, og det var der klar opbakning til. Da dette års vinskue allerede er langt fremme i planlægningen, kan ændringen imidlertid først gennemføres i 2017.

Kim Møllebro Hansen orienterede om, at dette års vinskue bliver afholdt i Ringsted den 18. juni. Der er tilmelding fra den 4. april og indlevering den 20. Det kan også tænkes, at vi i fremtiden kan etablere et samarbejde omkring vinskuerne med Danske Vingaarde og måske Dansk Forum for Frugtvin.

Ny kasserer søges

Knud Zangenberg oplyste, at nuværende kasserer Harry Skydstруп stopper ved generalforsamlingen, og at det er nødvendigt at finde en ny kasserer, helst gerne lige så dygtig som Harry. Lokalgrupperne opfordredes til at overveje mulige emner og komme med forslag.

Information fra lokalgrupperne

Mødet afsluttedes med den traditionelle runde, hvor de fremmødte redegjorde for aktiviteterne i deres respektive områder. De fleste kom i sagens natur fra meget aktive lokalgrupper; men der var også et par beretninger om nul aktivitet.

Typiske aktiviteter i lokalgrupperne er vingårdsbesøg med årstidsaktuelle faglige temaer, regionale vinskuer og kursusafholdelse i for eksempel vinfremstilling, målinger eller sensorik. Nogle afholder en høstfest!

I løbet af 2015 er der også oprettet en ERFA-gruppe for mousserende vin, som senest har holdt møde på Skærsgård her i januar 2016.

Et medlem af lokalgruppen Svendborg, Nyborg og opland planlægger tur i bus til Polen for cirka 5.000 kr. per deltager. De 48 pladser udbydes først til lokalgruppen, men overskydende pladser vil blive udbudt til øvrige medlemmer.

Det var et velstruktureret og velafviklet møde med en god, positiv stemning. 🏠

FDV Fynskreds stiftende generalforsamling

Torsdag den 31. marts kl. 19-22

Dalum Landbrugsskole, Landbrugsvej 65, 5260 Odense S

Fyn med omliggende øer er udnævnt til pilotprojekt for FDV's nye regionsstruktur. I den forbindelse opfordres alle FDV's medlemmer i Fynsområdet til at deltage i regionens stiftende generalforsamling, ikke mindst nye medlemmer eller andre uden kontakt med en ERFA-/lokalgruppe.

På mødet vil strukturplanerne blive præsenteret af FDV's næstformand Søren Kofoed Nielsen og Vinpressens redaktør Ole Stauning. Kontaktpersoner fra de fungerende fynske ERFA-/lokalgrupper vil også være tilstede, og der lægges op til, at nye lokal- og interessegrupper kan etableres. Der skal ske valg til Fynskredsens forretningsudvalg, og der vil være et fagligt indlæg (som vi i skrivende stund ikke har helt på plads). 🏠

Skærsøgaard Vin tilbyder

VIN-ANALYSER

Skærsøgaard tilbyder total profil af dine vine. Vores Foss WineScan måler følgende parametre:

- ✓ Alkohol (% vol ethanol)
- ✓ Methanol (mg/l)
- ✓ pH
- ✓ Totalsyre (målt som g vinsyre/l)
- ✓ Vinsyre (g/l)
- ✓ Æblesyre (g/l)
- ✓ Mælkesyre (g/l)
- ✓ Flygtige syrer (målt som g eddikesyre/l)
- ✓ Restsukker (g/l)
- ✓ Reducerende sukker (g/l)
- ✓ Densitet (g/ml)
- ✓ Glycerol (g/l)
- ✓ Tanninindex



Pris: 500.- kr. inkl. moms. 10 % rabat ved indsendelse af 2 vine samtidigt, 20 % ved flere. Prøver (min. 100 ml) emballeres, mærkes tydeligt, og indsendes.

GÅRDBUTIK - åben efter forudgående aftale per tlf. eller mail - sortiment til vinsmagning

Salg af præmievine samt Hedvin og Druebrændevin, også salg af vine lavet på enkelttruer: Regent, Cabernet Cortis, Leon Millot, Rondo, Orion, Zalas Perle, Madeleine Angevine, Solaris.

VINGÅRDSBESØG - se hjemmeside www.dansk-vin.dk

Skærsøgaard Vin, Nørresøvej 12, Dons, 6051 Almind, Tlf. 2338 0809
Tlf. 7555 4473 Sven Moesgaard, mail: info@dansk-vin.dk

VINPLANTER

Vinmager.dk er billigst!

Bestil dine vinplanter nu til levering dette forår. Vi kan levere stort set alle de sorter, du ønsker, herunder østeuropæiske sorter. Planterne gennemgår streng kvalitetskontrol i Tyskland. Vi er tillige under kontrol af det danske Plantetilsyn. Du er velkommen til at kontakte os om rådgivning om plantevalg og om valg af grundstamme. Levering i maj eller efter aftale.

ØKOLOGISKE VINPLANTER

Kontakt os hvis du ønsker økologiske planter

2.350,-



ENOLMATIC
Påfyldningsmaskine

Egetønder 220 l : 3.285 Kr

MOUSSERENDE VIN
Se udstyr til fremstilling af mousserende vin på hjemmesiden.



Hele programmet

Plantestokke, (120 cm):
Bambus 2,10 kr
Galvaniseret stål 6mm 4,88 kr

ALT TIL ESPALIER

Stålstolper fra 57 kr.
Endestolpe fra 112kr.
Anker til endepæl 39 kr.

Svært forzinket tråd
Endekæder



Alt til opbinding:
Trådsamlere
Netclips
Stammefixering

Vinmager.dk har Danmarks laveste priser på kvalitetstanke fra **SPEIDEL** og **LETINA**
SE PRISER OG PROGRAM PÅ HJEMMESIDEN



MAX Opbindingstang



350 kr

Vi har
Sprøjtesvovl



FLEXWIRE

Papirømviklet
Jerntråd
Miljørigtig opbinding

1000 stk 39 kr

VINMAGER.DK

www.vinmager.dk
Mail: Vinmager@vinmager.dk

Se meget mere på hjemmesiden

FDV kursustilbud 2016

Ved evt. tilføjelser og ændringer i kursusprogrammet kontakt altid uddannelsesudvalget ved Lars Holt, larsholt@live.dk.

Nordvestjylland

Så det tid at vinterbeskære vinstokkene

Lørdag den 5. marts kl. 13.00-15.00. Da vi har en demovindmark på Vestjyllands Højskole ved Velling, vil kursus foregå dér, i Forundringens Have på Vestjyllands Højskole, Skraldhedevej 8, 6950 Ringkøbing. Pris: Kr. 100,- pr. deltager. Tilmelding senest den 1. marts til Ejgil Kølbæk tlf. 2068 2987, ejgil@koelbaek.dk

Teorien bag sensorisk bedømmelse af vine

Søndag den 1. maj kl. 10.00-14.00. Kurset omhandler teorien bag sensorisk bedømmelse af vine, præsentation af smagshjulet og bestemmelse af frugtprøver, hvis dufte/smag kan beskrive den enkelte vin. Efter den teoretiske gennemgang skal teorien omsættes til praksis ved at smage/bedømme i alt otte forskellige vine og sætte ord på smag/duft oplevelsen. For at smage 8 vine og 9 duftprøver inkl. en let frokost og kaffe til afslutning er prisen kr. 450,00. Tilmelding senest d. 25. april til Ejgil Kølbæk tlf. 2068 2987, ejgil@koelbaek.dk. Sted: Bækbyvej 7, Skalstrup, 7570 Vemb.

Kursus i syre-, pH-, alkohol- og sulfidmåling i vin

Lørdag den 7. maj

Kl. 10.00 Velkomst, kaffe
Kl. 10.15 - 12.00 Teori om syre, pH, alkohol og sulfid og måling af disse
Kl. 12.00 - 12.30 Frokost
Kl. 12.30 - 15.00 Praktiske målinger.
Kl. 15.00 - 15.30 Opsamling - kaffe
Tag gerne eget måleudstyr med.
Inden kurset kan man evt. læse: Vinpressen nr. 3.12 "Sulfid, et drilsk og nødvendigt onde" af Jørgen Broe. Vinpressen nr. 5.12 "Måling af sulfid i vin" af Jørgen Broe. På FDVs hjemmeside: Faglig information/ artikler: Kurser i vinkemi 1. Sulfid i vin. Kurser i vinkemi 2. Syre og surhed. Kursus i Vinkemi 3. Sukker og alkohol i vin. I prisen på kr. 450,- er der en let frokost inkluderet. Tilmelding senest d. 4. maj til Ejgil Kølbæk, tlf. 2068 2987, ejgil@koelbaek.dk. Sted: Bækbyvej 7, Skalstrup, 7570 Vemb.

Østjylland

Begynderkursus i vinfremstilling modul 6, mousserende vin (méthode traditionnelle)

Søndag den 3. april 2016 kl. 10.00 - cirka kl.

15.00. Mølholm Skole, Tankegangen 1, 7100 Vejle Teoretisk og praktisk gennemgang af hele fremstillingsprocessen. Min. 6 deltagere. Medbring selv frokost og kaffe. Pris pr. person kr. 475,-. Hvert FDV medlem må tilmelde yderligere en gæst. Tilmelding skal ske på FDVs bookingsystem www.vinavl.dk og betales over webshop. Sidste frist for tilmelding søndag den 27. marts 2016. Kursusleder Søren Kongsted kan kontaktes for yderligere information på e-mail skongsted@live.dk eller på tlf. 6142 3425.

Sydsjælland

Praktisk og teoretisk begynderkursus i vinavl 1#2016

På dette kursus gennemgås planlægning af en vingård (modul 1), anlæg af en vingård (modul 2) og vedligeholdelse af vingården (modul 3). Der bliver introduceret i smagning af vin (modul 5), så vi kan smage forskel på forskellige druetyper. Kurset foregår i Næstved, dels i undervisningslokalet, og dels i Génsbøls undervisningsvingård, som vi passer gennem sæsonen. "Kvalitetsvin af danske druer" vil blive udleveret som en del af undervisningsmaterialet.

Søndag, den 6. marts 2016 kl. 10-15.

Introduktion inkl. smagning af hvidvine.

Der serveres frokost. Mødested Skyttemarksvej 42A, 4700 Næstved.

Søndag, den 13. marts kl. 10-14.

Vinterbeskæring, stiklinger, udbringning af kompost. Gennemgang og opretning af espalieret og dyrehegn. Medbring madpakke. Mødested Dyrnæsvej 28, 4700 Næstved. Søndag, den 10. april kl. 10-15.

Vinsorter, vurdering af høstrapporter, smagning på rødvine. Der serveres frokost.

Torsdag, den 19. maj kl. 19-22.

Anlæg af vingård, plantning og jordbearbejdning.

Torsdag, den 16. juni kl. 19-22.

Sommerbeskæring.

Torsdag, den 21. juli kl. 19-22. Sprøjtning mm

Torsdag, den 25. august kl. 19-22.

Afløvning, grønthøst, opsætning af net.

Søndag, den 11. september kl. 10-14.

Måle druernes udvikling og planlægning af høsttidspunkt. Medbring madpakke.

Søndag, den 16. oktober kl. 10-13.

Høst og nedtagning af net. Medbring madpakke. Der starter et nyt kursus (modul 4), hvor druerne omdannes til vin. Pris: 1.100,- kr. Tilmelding via foreningens hjemmeside.

Der er plads til 12 kursister. Kursusleder:

Lars Holt, tlf. 5573 6778, larsholt@live.dk.

Øvrige instruktører: Mogens Hansen og Keld Oldin.

Foreningen af Danske Vinavlere indkalder herved til ordinær generalforsamling

Lørdag den 16. april 2016 kl. 10.00

Generalforsamlingen holdes i år på AU Forskningscenter Årslev, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årslev.

Der er registrering og kaffe fra kl. 9.30. Der er frokost kl. 13, denne koster 50 kr., og forudgående tilmelding og betaling af frokosten skal ske på www.vinavl.dk under on-line booking.

Forslag, der ønskes behandlet på generalforsamlingen, sendes til formanden Knud K. Zangenberg, Borupvej 18, Snekkerup, 4140 Borup, eller med e-mail til kkz@vinavl.dk, senest lørdag den 2. april 2016 (14 dage før generalforsamlingen). Indkomne forslag kan ses på www.vinavl.dk senest 7 dage før generalforsamlingen.

Dagsorden i henhold til vedtægternes §10

1. Valg af dirigent
2. Valg af referent
3. Godkendelse af dagsordenen
4. Udnævnelse af stemmetællere
5. Beretning for det forløbne år ved formand Knud Zangenberg.
6. Regnskab for det forløbne år ved kasserer Harry Skydsgaard
7. Behandling af indkomne forslag
8. Budget for 2017 og fastsættelse af kontingentets størrelse. Bestyrelsen foreslår uændret kontingent.
9. Valg af
 - a) Formand, i ulige år. Knud Zangenberg er ikke på valg.
 - b) Kasserer, i lige år. Harry Skydsgaard ønsker ikke at genopstille.
 - c) 3 bestyrelsesmedlemmer, valgt for 2 år. På valg er: Søren Kofoed Nielsen, Lars Holt og Jørgen Broe, som alle modtager genvalg.
 - d) 2 suppleanter, valgt for 1 år. På valg er: Anita Vesterdorf, som modtager genvalg. Den anden suppleantpost er vakant, men ønskes besat.
 - e) 1 revisor, valgt for 2 år. På valg er: Else Andersen
 - f) 1 revisorsuppleant, valgt for 1 år. På valg er: Ib Nielsen
10. Eventuelt

Dagens program er foreløbig følgende

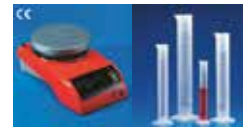
- Kl. 09.30 Ankomst og registrering.
Foreningen er vært ved kaffe/the og et rundstykke
- Kl. 10.00 Generalforsamling i henhold til dagsorden
- Kl. 13.00 Frokost
- Kl. 14.00 Fagligt indlæg. Beretning fra VitiNord 2015 i Nebraska ved Søren Kofoed Nielsen
- Kl. 15.00 Formanden afslutter generalforsamlingen



Analyser din most og vin. Rx-Monza er et analyseinstrument, som sammen med analysereagenserne fra Randox giver kemiske analyser af diagnostisk kvalitet. Med Monza kan du analysere din most og vin for mælkesyre, æblesyre, eddikesyre, glukose, fruktose, kalium, ammonium, ethanol, NOPA, total antioxidant status og total sulfid.

Produkter til vineriet og vinlaboratoriet.

Plastballoner, målecylindre, målebægre, bægerglas, tragte, slanger, magnetomrører, magneter, sprøjteflasker, kander, måleskeer, plastskovle, vejebåde, stativer, burette, stangpipette, pipetteautomat.....etc



LOVMAND

www.lovmand.com



Vinpressere
Vandtrykspresere
Massegæringstanke
Vingær
Egetræstønder
Vinpropper / kapsler
Flasker
Tappeapparater
Filterapparater

Professionel forseglingsvoks til vinflasker - 15 forskellige farver - Nem at anvende
Eksklusivt alternativ til krympehætter

178 kr inkl. moms / 500 gram granulat

Besøg www.hjemmeproduktion.dk for mere inspiration

Hygildvej 5, Hygild, 7361 Ejstrupholm, Danmark. Tlf. 62671447

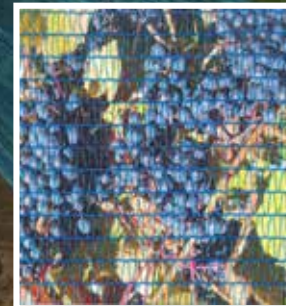


Scan kode til webshop

bk pack
ApS

Fuglenet til vinplanter

Beskytter effektivt mod fugle
Blå, bredde 0,9 m x 250 m pr. rl.
Blå, bredde 1,2 m x 250 m pr. rl.
Blå, bredde 3,2 m x 100 m pr. rl.
Netholdere til fuglenet, forzinket



Jordløse Møllevej 27 • DK-5683 Haarby • Tlf.: 64 73 12 59 • bk-pack@bk-pack.dk • bk-pack.dk

Bestyrelsens beretning for 2015

Ved Knud K. Zangenberg

Ved generalforsamlingen den 18. april 2015 og på det efterfølgende bestyrelsesmøde fik bestyrelsen følgende sammensætning: Formand: Knud K. Zangenberg, næstformand: Søren Kofoed Nielsen, kasserer: Harry Skydsgaard, medlemmer: Lars Holt, Kim Møllebro Hansen, Ejgil Kølbæk, Jørgen Broe og Søren Kongsted og suppleant: Anita Vesterdorf.

FDV og brancheorganisationen Danske Vingaarde har påbegyndt et tættere samarbejde, ligesom vi har tilbudt Danske Vingaarde muligheder for at offentliggøre nyheder m.m. på FDV's nye eksterne hjemmeside. Danske Vingaarde ser meget positivt på at stille lokaler til rådighed for diverse arrangementer og møder.

2015 var et klimamæssigt ekstremt år og vejret i sommeren var meget ugunstigt for dansk vinavl. Resultaterne fremgår af høstrapporten og på vores kommende vinskuer.

På generalforsamlingen i 2015 blev bestyrelsen pålagt at få udarbejdet en ny tidsvarende hjemmeside. Umiddelbart efter generalforsamlingen blev der derfor oprettet et nyt webforum for at få taget ordentligt hånd om de vedvarende problemer med foreningens hjemmeside. Gruppen har holdt 5 møder i løbet af 2015, først 2 for at tilrettelægge projektet og dernæst 3 med potentielle leverandører af den nye løsning, som ikke blot omfatter hjemmesiden, men også foreningens øvrige internetbaserede it-systemer. Da hjemmesiden forventes færdig i foråret 2016, vil udgifter til den nye hjemmeside påvirke budgettet for 2016.

Det årlige vinskue blev i 2015 afholdt i Odder, hvor Odder Parkhotel lagde lokaler til. Resultat af den gode 2014 høst viste sig her ved et meget stort antal tilmeldte vine, idet der var tilmeldt ikke mindre end 216 vine. Dommerne var igen enige om, at kvalitetsniveauet er stadig stigende. Der har været overvejende positive tilbagemeldinger fra gæsterne på skuet, hvor 70 deltog i aftenens festmiddag. Lokale vingårde havde traditionen tro åbnet deres vingårde for besøgende kollegaer om søndagen. Da mange af vores medlemmer benytter sig af denne mulighed, er det en tradition, der absolut bør fortsættes, når vinskuet i 2016 kommer til Sjælland. Tak til de medlemmer der lagde vingårde til arrangementet.

På generalforsamlingen præsenterede bestyrelsen et oplæg til en ny regionalstruktur. Den siddende bestyrelse har videreført arbejdet med den nye regionsstruktur, som blev iværksat efter input fra lokalgruppernes repræsentanter på landsmødet i september 2014, og som var hovedemnet på det tilsvarende møde i januar 2015. Fra foråret 2016 afvikles pilotprojekter i en eller to af de nye regioner for at afklare, om strukturændringen fungerer og har den ønskede effekt.

Da erfaringerne fra vinterseminaret 2014, hvor der kun blev holdt vinterseminar eet sted i Danmark, viste at dette var uhensigtsmæssigt på grund af for lange transportafstande, er vi nu vendt tilbage til at afvikle seminaret 2 steder i landet. I Jylland foregik seminaret på Skærsøgaard og på Sjælland i Ringsted. Igen var det jyderne, som mødte op i størst antal – måske fordi det foregik på en vingård? Tilbagemeldinger fra seminarerne viser, at deltagerne får både en social dag samt en masse relevant stof fra foredragsholderne.

Dansk vindag, der afholdes i september, blev igen i 2015 en stor succes med mange åbne vingårde og mange besøgende. Dansk vindag er et meget vigtigt arrangement, der tiltrækker mange vininteresserede og potentielle nye medlemmer. FDV skylder de vingårde, der holder åben vingård, stor tak.

På lokal-/ERFA-gruppemødet den 15. januar 2016 var hovedpunkterne den nye regionsstruktur, den nye hjemmeside og fremtidens vinskuer. I forbindelse med debatten om den nye struktur udtrykte bekymringer for, om der er tilstrækkeligt mange ressourcer, der aktivt vil tage del i regionernes bestyrelsesarbejde, ligesom man ikke ønskede, at de nye regioner skulle få negativ indflydelse på de bestående og de fremtidige lokal-/ERFA-grupper. Man var enige om, at Fyn var velegnet som forsøgsregion. Det næste punkt på mødet var muligheden for at afholde næste VitiNord 2018 konference i Danmark, eventuelt sammen med Sverige. VitiNord's mission er at fremme udvikling af vinavl og vinfremstilling i nordlige områder. Der var bred enighed om, at det var en god ide, og det blev besluttet, at bestyrelsen skulle arbejde videre med muligheden. Bestyrelsen præsenterede et oplæg og en tidsplan til en ny hjemmeside og redigerte for nogle af fremtidens features,

der vil være indeholdt i løsningen. Der var stor opbakning til sagen. Man diskuterede endvidere om tidspunktet for afholdelse af fremtidige vinskuer skulle flyttes. Der var bred enighed om at flytte vinskuet til den sidste uge i august. Det gælder dog ikke vinskuet 2016, da det allerede er planlagt. Bestyrelsen takker for de idéer og den kritik, der kom frem på mødet, og arbejder videre ud fra dem.

Pr. 31. dec. 2015 havde foreningen 1115 medlemmer, heraf er 1021 hobbyavlere, 69 erhvervsavlere og 25 bosat i udlandet. Desværre er der igen en svag nedgang i antallet af medlemmer, og det er derfor vigtigt, at bestyrelsen fremover fokuserer på tiltag, der kan fastholde medlemmerne og samtidig tiltrække nye.

Foreningens økonomi er i god form, så det er det rigtige tidspunkt at igangsætte projekter, der kan fremme vores viden og bidrage til at tiltrække nye medlemmer. 🏡



Annisse Vingård

Udstyr til vin og frugtsaft for hobby og professionelle

SPEIDEL Tanke, Hydropresser, Frugtkværne

SPAGNI Afstilkere, flaskefyldere, pumper, skruelågsmaskiner. Spørg for mere.

GRIFO Afstilkere, filtre, pumper

Edelstahl Produkte **JAKLIE** Specialtanke

Civilingeniør procesteknologi
Vinmager med flere medaljer
Professionel vejledning

Annisse Vingård
Præstevej 89, 3200 Helsingør
Tlf.: 4828 5804
e-mail: info@annisse-vingaard.dk
www.annisse-vingaard.dk

Klimaet i 2015 og betydningen for vindyrkningen i Danmark

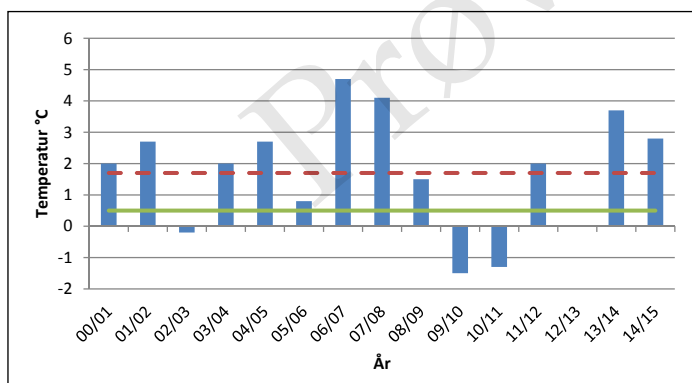
Et år med dårlig timing!

Af Torben B. Toldam-Andersen, Lektor i frugtavl, Pometet, KU.

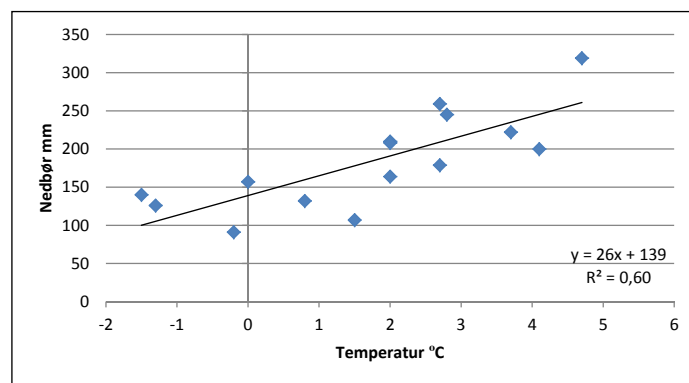
Vinter

Vinteren blev lun, våd og blæsende. Den efterhånden noget gamle "normal" (30 års gennemsnit 1960-90) er på 0,5 °C og 161 mm nedbør, og som det fremgår af figur 1A og 1B, så var gennemsnits temperaturen for de 3 vintermåneder (dec-jan-febr) hele 2,3 °C varmere og nedbøren var med 245 mm 52% højere. Selv hvis vi sammenligner med de 15 år med kommerciel vinavl i Danmark, så lå både temperaturen og nedbørmængden klart højere. Sammenligner man forløbet i temperatur og nedbør, kan man fornemme, at de følger et fælles mønster. Det er da også sådan, at de varme/milde vintre normalt hænger sammen med en vejr-situation domineret af, at vi får lune og fugtige vinde ind fra vest. I figur 1C kan man se, at sammenhængen er ret markant,

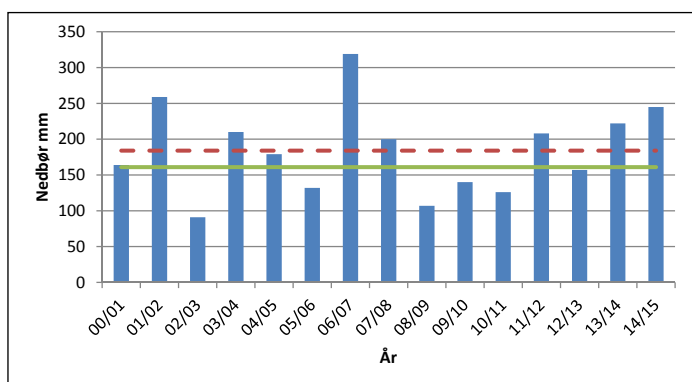
og groft sagt så får vi ca. 25-30 mm mere nedbør for hver grad vintertemperaturen stiger. Det er en sammenhæng, som kun gælder i vinterperioden. Samtidig får vi også mere blæsende vejr, og DMI registrerede hele 6 markante blæsevejr, hvoraf de 3 var så voldsomme, at de kom på den såkaldte stormliste med navnene Alexander, Dagmar og Egon. Middelvinden for en 10 minutters periode skal over 25 m/s for at vi kalder det en storm, og de andre 3, som ikke blev klassificerede storme, lå på 22-23 m/s, så de var tæt på. I tillæg til disse var der d. 7.-8. februar en storm, som i Norge blev kaldt Ole, og som i DK nåede 21 m/s i middelvind. Egon var den voldsomste storm med en varighed på 30 timer og middelvind som stærk storm (29,2 m/s) og vindstød på orkanstyrke (38,6 m/s). Nu er vinplanterne ikke specielt



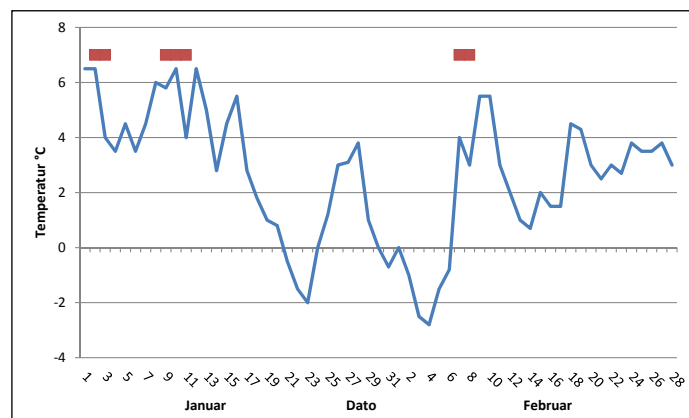
Figur 1 A: Gennemsnits-temperaturen for vinteren 2014/15 og de sidste 15 år sammenlignet med gennemsnittet for 15 års perioden (rød stiple) og 30-års normalen (grøn strek).



Figur 1 C: Sammenhæng mellem nedbør og gennemsnitstemperaturen i vintermånederne de sidste 15 år.



Figur 1 B: Samlet vinter nedbør for 2014/15 og de sidste 15 år i lighed med figur A.

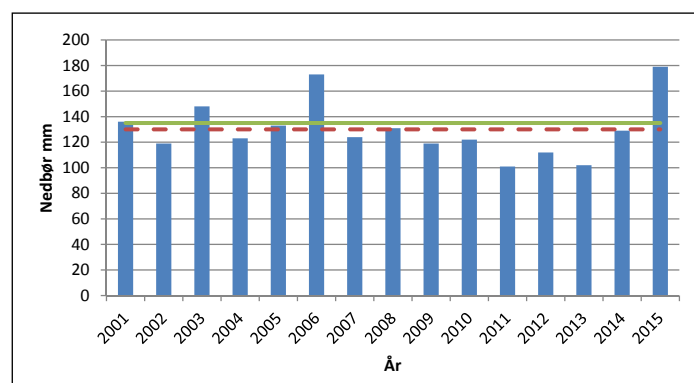
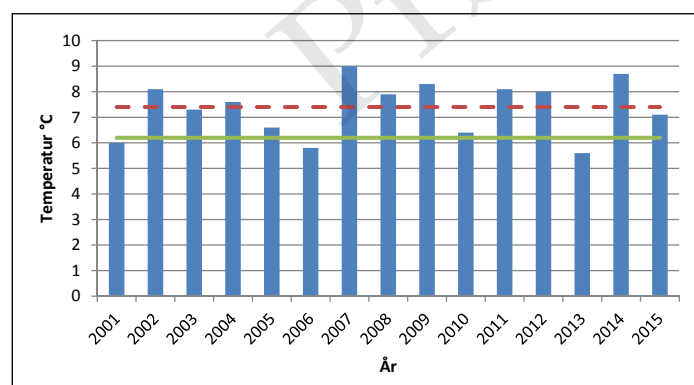


Figur 1 D: Døgn middeltemperaturer for januar og februar 2015 samt markering af stormdage.

negativt påvirket af disse storme, men det er alligevel værd at notere sig, at de varmere vintre er koblet med disse situationer med ekstremt vejr (Figur 1D). Kuldeskader er jo nok det, de fleste er mere fokuseret på om vinteren, og der må man sige, at vi slap billigt. Antallet af frostdøgn var et af de laveste registrerede med 27 døgn svarende til halvdelen af normalen (54 døgn), og det er andet år i træk, at vi får så lidt frost. Sidste år var vi helt nede på 20 frostdøgn. Den laveste temperatur som blev målt var den 29. december 2014 med $-15,3$ °C målt ved Roskilde på Sjælland.

Forår

Foråret kom på top 10 listen af de vådeste år siden starten af DMI's målinger i 1874. Vi skal mere end 30 år tilbage for at finde et der var vådere, selvom foråret 2006 var meget tæt på (se figur 2B). Det var også et af de mere kølige med lidt lavere temperaturer end gennemsnittet af de sidste 15 år (en del koldere end sidste år), men trods alt varmere end normalen og en del varmere end 2013 (Figur 2A). Det er nok på nedbøren, at foråret skiller sig mest ud, også fordi at det fulgte efter en række år med ret tørre forår ('11, '12 og '13). Tidligheden var fra starten ganske ok med temperaturstigning ca. en uge inde i april, så vi nåede maksimum temperaturer på over 20 °C d. 11. april og et døgn gennemsnit på 10 °C. Herefter viste foråret sin første tøven, og maksimum temperaturen faldt til kun lidt over 10 °C, og vi fik et par nætter med let frost. Så steg temperaturen igen til 20 °C og døgn-middeltemperaturen holdt sig i en uges tid tæt på 10 °C. Nu var foråret rigtigt på vej – troede vi – for så fik vi lige 8 dage med kulde især frost om natten helt ned til -5 °C!



Figur 2 A og B. Gennemsnits-temperaturen (A) og samlet nedbør (B) for foråret 2015 og sammenlignet med de sidste 15 år samt normal og gennemsnit lighed med figur 1.

Denne periode gik ind i starten af maj, som gentog de senere års tradition med en sen nattefrost omkring d. 3. (se Vinpressen 1/2015). Med klimaforandringerne ser vi generelt tidligere start på temperaturstigningen i det tidlige forår og dermed tidligere knopbrydning. Imidlertid er risikoen for sen nattefrost fortsat tilstede. Vinden kan skifte til øst og nord, og tør kølig luft kommer ind. Det giver skyfrit vejr med stor udstråling. Det kan være smukt med fuldmåne osv., men risikoen for skader bliver meget stor, fordi planterne er længere fremme i udvikling, og da er det afgørende at have en gunstig placeret vinmark! Det vil i korte træk sige på øerne og tæt på kysterne, og det er min opfattelse, at problemstillingen kun bliver værre fremover, fordi temperaturstigningen sker hurtigst inde i landet, som dermed får den tidligste knopudvikling sammenlignet med kystegnene, og den sene frost kommer hårdere og senere inde i land. Disse sammenhænge er der sådan set ikke så meget nyt i, tidligere var det bare mest områderne syd for os i Polen og Tyskland, som havde disse problemer. I de senere år er det flyttet nord på. Udviklingen med varmere vejr betyder således ikke, at vi fremover kan dyrke vin længere og længere inde i land, som man ellers skulle tro, nej det er nok mere det omvendte der sker, med mindre man sikrer sig med frostbeskyttelsessystemer. Da vi så endelig havde overstået den tidlige majfrost, steg temperaturen hurtigt, så vi 2 dage senere d. 5. maj havde maksimum temperatur på godt 23 °C og døgn gennemsnit på ca. 12½. Så nu kunne vinen komme i gang – troede vi... Det holdt 2 dage, så var vi tilbage tæt ved frysepunktet om natten, og det skulle snart vise sig, at den 5. maj helt uhornt endte med at blive den varmeste dag i hele maj. Der skulle gå en hel måned, før vi fik bare en enkelt dag med lignende temperaturer. Temperaturudviklingen gik med andre ord helt i stå, og døgn gennemsnits-temperaturen sneg sig ikke over 10 °C, og om natten vedblev det at ligge under 5 °C, med det resultat at vinplanterne gik fuldstændig i stå. Skuddene var små og blege helt uden vitalitet. En sæsonstart vi må forsøge om vi kan glemme hurtigt muligt.

Sommer

Juni måned, så er det sommer i Danmark – eller det burde det være. Jeg kan næsten ikke holde ud at beskrive temperaturudviklingen i juni og juli 2016. Den korte version, som DMI beskriver det: "Lidt koldere, lidt mere tør og gennemsnitligt solskin". Desuden nævnes et par varme/hedebølger og så den ramrende formulering "enkelte sommerdøgn"! Der var så få, at de kan tælles på én hånd. Der var 4 dage i juni, hvor maksimum temperaturen nåede op omkring 25 °C men p.g.a. de lave nat temperaturer fik ingen af dem status om "sommerdøgn". Den varmeste dag i juni var d. 13. med 26 °C. Bortset fra det var juni en jammer og månedens laveste temperatur (landsgennemsnit for døgnets minimumstemperatur) blev målt til sølle 2,2 °C og det så sent som d. 23., til Skt. Hans! Nattemperaturerne forblev således 19 ud af de første 25 dage på under 6 °C. Det var først de sidste 5 dage i juni, at vi fik døgn med minimumstemperaturer omkring 10 °C og maksimum over 20 °C. Juni 2015 blev hermed den tiendekoldste siden 1874, og gennemsnittet af de daglige minimumstemperaturer var det laveste siden 1953... Til gengæld gik udviklingen herefter helt amok i en hedebølge, hvor temperaturen steg og steg indtil kurven knækkede brat d. 6. juli. Det skete med et tordenvejr oven på en weekend med over 30 °C. Landsgennemsnittet d. 5. juli var helt oppe på 31,9 °C, og jeg husker, at jeg målte 35 °C i min have. Jeg tror planterne fik et chok.

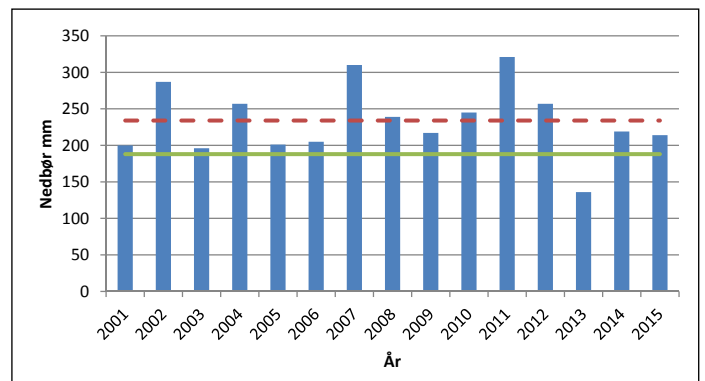
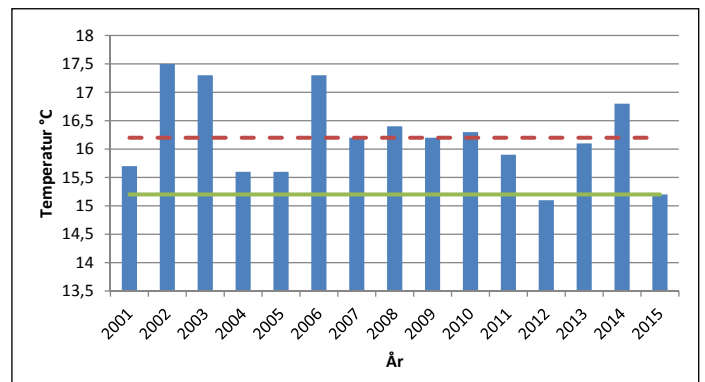


Foto 1. Solaris plantet maj 2015. Fotograferet januar 2016. Kun få planter nåede ud af planterørene. De kom langsomt i gang og i hede bølgen d 3-5. juli med 30-35 °C blev de kogt i rørene. Foto: Torben T-A.

næringsstoffer kan optages. Når først løvvæggen er udviklet, så kommer blomstringen helt automatisk med, og så kan vi godt tåle, at væksten går lidt i stå. Planterne kan langt bedre oprette en fornuftig udvikling, selv om vi senere på sommeren skulle få køligt vejr. Timing i forløbet i 2015 var den værst tænkelige. Sommeren var i gennemsnit faktisk på niveau med 2012, men markant koldere end 2014 (Figur 3A). Det sidste kommer nok ikke som en overraskelse for nogen! Også for nyplantninger var temperaturforløbet en katastrofe, for her handler det jo alene om at opnå en god skududvikling. Jeg plantede ca. 100 planter hos min bror på Sydfyn, og de fleste af dem kom aldrig op af planterøret! (Foto 1).

Nedbørsmæssigt var sommeren samlet set ret normal (Figur 3B). Men regnen kom meget uens og ofte ret voldsomt. Der var således flere tilfælde af kraftig regn og skybrud samt torden. Den 22. juni faldt der over 56 mm omkring Viborg og d. 27. faldt der store mængder i både de vestlige og østlige landsdele. Også i juli efter hede bølgen kom der d. 5.-6. og igen til slut d. 25.-26. og d. 28.-30. meget store mængder regn med status som skybrud mange steder i landet (inkl. torden). I perioden 25.-30. juli, kom der 137 mm ved Horsens heraf 91 mm alene d. 25. juli! Når en stor del af nedbøren kommer som disse skybrud, giver det meget store variationer i nedbør over landet: 170 mm hvor der faldt mest og helt ned til 40 mm på Femø.

De var efter den kølige periode slet ikke kommet i gang på en måde, hvor de kunne bruge de høje temperaturer til andet end stress reaktioner. Desværre skulle det vise sig, at sommeren nærmest var forbi efter disse meget få dage i starten af juli. De 3 af sommerens kun 5 "sommerdøgn" var hermed krydset af i kalenderen. De sidste 3 uger af juli blev temperaturmæssigt et fastlåst forløb med døgngennemsnit omkring 15 °C, hvilket sådan set kan være nogenlunde. Problemet var bare, at nattemperaturerne tog det ene dyk efter det andet til under 5 °C, og det fortsatte tilmed langt ind i august. Den laveste døgngennemsnit temperatur i juli blev således målt til kun 2,1 °C så sent som d. 17., og (man skulle tro det var løgn) den seneste dag den "sommer" med lave nat temperaturer var d. 13. august, hvor 2,8 °C blev målt. Der er vel at mærke her tale om landsgennemsnit, så lokalt kan der meget vel have været noget der ligner frost alle disse "sommer" nætter! Konsekvenserne af dette klima for vinplanterne? Ak og ve! Blomstringen blev sen – meget sen – og varede i en evighed, da den endelig kom i gang. Omkring 1. august havde vi stadig sorter i blomst ved Pometet! Herefter gik det i august, som så ofte før: Når skoleferien nærmede sig sin afslutning, det blev **endelig** godt vejr! Desværre har man skubbet skoleferien en uge senere, så varmen kom alt alt for sent, så årets drueudvikling og høstens kvalitet stod ikke til at redde. August blev dog heldigvis en rigtigt god måned med ca. 20 dage med maksimum temperaturer over 25 °C (hvoraf 2½ fik status som "sommerdøgn") og en middeltemperatur for måneden på 17,4 °C som er 1,7 °C over normalen. Lidt tankevækkende er det, at sommeren samlet set nåede en gennemsnitstemperatur svarende til normalen, men det skyldes altså i høj grad nogle få døgn i starten af juli og så august måned. Og den timing er katastrofal for vinplanterne. Den primære skud- og bladudvikling sker i forsommeren, og her er det afgørende med sol og varme, også så jordtemperaturen kan komme op og sikre en god rodfunktion, så de nødvendige



Figur 3 A og B. Gennemsnits-temperaturen (A) samlet nedbør (B) for sommeren 2015 og sammenlignet med de sidste 15 år samt normal og gennemsnit lighed med figur 1.



Foto 2: Grøn høst (udtynding) af Bolero foretaget d. 22 august. Sætningsniveauet fejlede ikke noget, udviklingen var bare flere uger bagud. Der var ikke mange tegn på farveudvikling før september. Foto: Torben T-A.

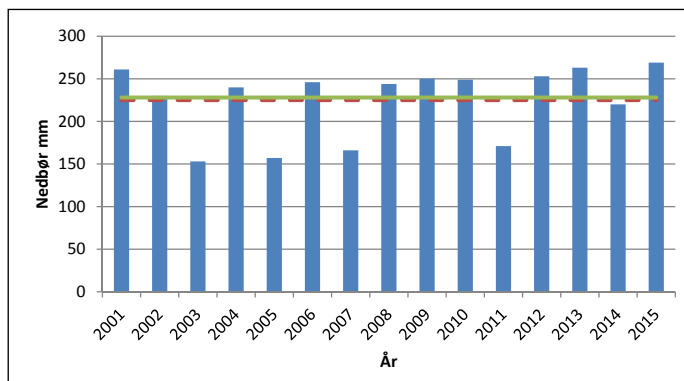
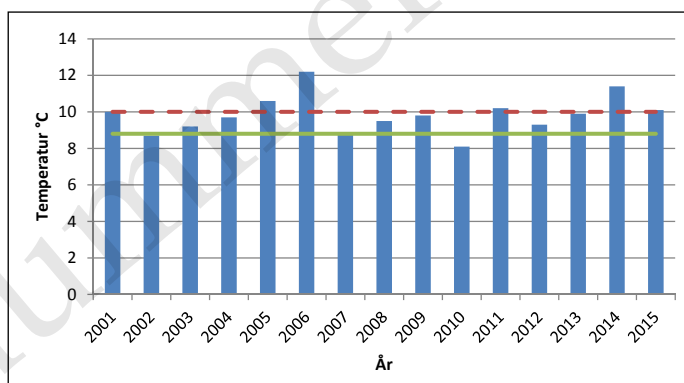
Efterår

Som nævnt kom varmen meget sent i 2015 og endte med at blive til langt ind i efteråret, ja nærmest lige til jul. Selv i december var der 21 dage med maksimum temperaturer over 10 °C. Især de sidste 10 dage inden jul var så lang og varm en periode, at vi havde mirabeller i Pometet, der var ved at springe ud. Efteråret blev næsten 1½ grad varmere end normalen, og helt specielt var den meget sene forekomst af første frost d. 19. oktober. Det er det seneste i 9 år, og vi fik det laveste antal frostdøgn siden starten af målingerne i 1874! Var man heldig at undgå oktober frosten, som kun lige nåede ned på -0,9 °C som landsgennemsnit, så kunne man opleve, at sæsonen fortsatte langt ind i november. Det var først omkring d. 21. november, at vi igen fik frost, og denne gang dykkede det til gengæld helt ned til -10 °C den 23. november. Det er koldt nok til at lave "isvin", hvis ellers man har kunnet lade druerne hænge så længe (se foto 4). Problemet var lidt, at det ikke blot blev koldt men også snestorm d. 22. Vi fik en halv meter sne i Tåstrup, så jeg var simpelthen sneet inde og kunne ikke komme til Pometet. Da det lykkedes næste dag, var vores plast tunnel med spisedruer kollapsede under snetrykket (foto 3). Et vanvittigt år! Frem til d. 20. november var efterårsvejret dog ok, og jeg formoder, at vi mange steder har set den seneste høst i mange år. Måske nogensinde. Temperaturniveauet i efterårsmånederne var faktisk blandt de højeste vi har set med et gennemsnit på godt 10 °C, hvilket er væsentligt over



Foto 3: Plasttunnelen med spisedruer kollapsede under snetrykket 23. november. Fotograferet da sneen var tøet og man kunne komme ind og besigtige skaderne. Foto Torben T-A.

normalen på 8,8 °C, og for dem der valgte/havde noget at høste så sent, blev det derfor knapt så dårligt som frygtet. Specielt november var meget usædvanlig med en gennemsnitstemperatur på 7,5 °C, hvilket er langt over normalen på 4,7 °C. Men for pokker varmt vejr i november, det kan man ikke bruge til ret meget. Det er virkelig dårlig timing! Yderligere kan tilføjes at efteråret også var meget fugtigt. Vådere end nogle af de tidligere år med kommerciel vinavl i Danmark (Figur 4B). Mange har derfor nok også set mere omfattende sygdomsangreb i deres vinplanter end nogensinde før. Et udfordrende år for dansk vinavl kan man vist godt sige.



Figur 4 A og B. Gennemsnits-temperaturen (A) samlet nedbør (B) for efteråret 2015 og sammenlignet med de sidste 15 år samt normal og gennemsnit i lighed med figur 1.



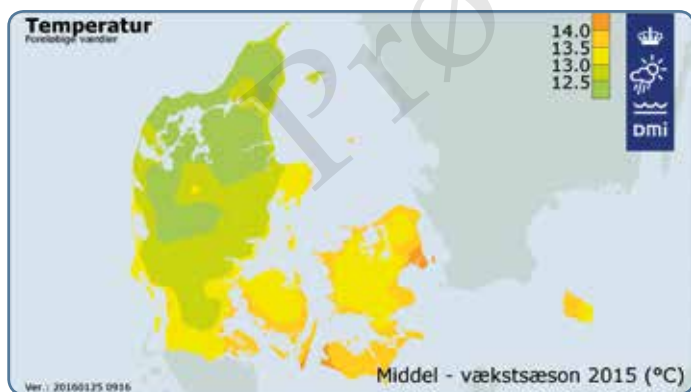
Foto 4. Regent fotograferet d. 18. november 2016. Løvet producerer ikke meget mere og udviklingen i både syre og sukker er meget langsom, så de nåede ikke at blive modne, men ellers er frugten frisk endnu og mængden fejler ikke noget. 3 dage senere frøs det -10 °C. Havde det ikke været for snestormen skulle vi have forsøgt at lave isvin! Foto Torben T-A.

Vækstsæsonen

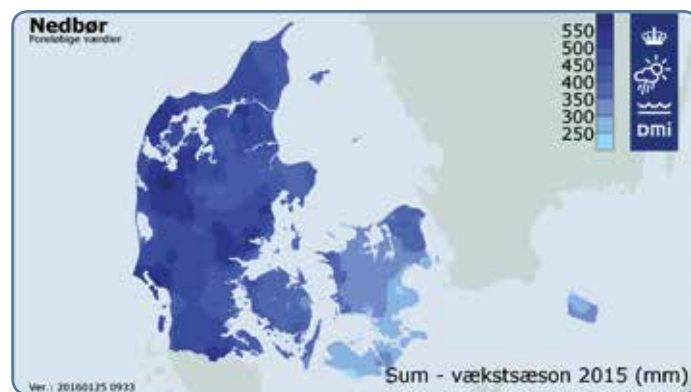
Til slut et par bemærkninger til året og vækstsæsonen som helhed. Det lyder måske som en mærkelig konklusion på året, at det globalt set var det varmeste år nogensinde målt, siden man startede de meteorologiske målinger i 1800-tallet. Lokalt er året det 9. varmeste, og det sluttede med den næst varmeste december nogensinde. Når året ender så varmt som det gjorde, er det i høj grad p.g.a. høje temperaturer i månederne udenfor den normale vækstsæson. Derfor er året også det år med det næstlaveste antal frostdøgn, og den sne der kom i 2015 var stort set den der kom i snestormen d. 21.-22. november. Jeg indledte med at omtale, at året startede med en række storme, og det sluttede på samme måde med både Freja, Gorm og Helga i løbet af november og december. Vi kommer hurtigt igennem alfabetet, hvis det fortsætter på den måde, og man må konstatere, at det var et år med mere basis for vindenergi end solvarme! I figur 5 og 6 har jeg igen i år fået Michael Scharling ved DMI til at lave nogle klimakort for perioden midt april til midt oktober dækkende den normale vækstsæson. Farveskalaen er den samme som i 2014, så man kan sammenligne direkte med sidste års figurer. Det vil jeg lade læserne om. For sæsonen 2015 synes jeg det er markant, at de kystnære egne på Fyn og Sjælland samt "Sydhavsørerne" træder tydeligt frem som dem, hvor forholdene for vinavl var klart bedst, og vi taler om forskelle på ca. 2 °C mellem de bedste lokaliteter og de koldeste. Det er gennemsnit for hele sæsonen, så det svarer til en forskel i varmesum på 360. Det er rigtigt meget i et år, hvor den samlede varmesum beregnet med 10 °C som basistemperatur, ud fra gennemsnit-

temperaturer for hele landet kun når 618 (930 med 8 °C som basis). Da det er gennemsnitstal, så vil de bedste ligge ca. 1 °C varmere og de ringeste 1 °C koldere. Det svarer til en varmesum på kun 438 på de kolde lokaliteter i det Nordjydske og 798 på de bedste (Lolland og Langeland). Beregningen af disse varmesummer er baseret på en antagelse om, at vinplanten kun vokser ved temperaturer over 10 °C. Vi taler altså om den "effektive" varme (eller netto varmen om man vil), og her når de bedste lokaliteter altså næsten en dobbelt så høj varmesum som de ringeste. Nu er de fleste af os mest fokuseret på at dyrke avancerede hybrider som f.eks. *Solaris* og ikke de klassiske *vinifera*, som f.eks. *Pinot noir*. Med disse hybrider giver den ændrede genetik en klimatilpasning, hvor de er vækstaktive ved lavere temperaturer, og en basis temperatur for beregningen af varmesum giver mening ved 7-8 °C. I dette tilfælde ender varmesummerne for de bedste lokaliteter på 1110 og de ringeste på 750 for vækstsæsonen 2015. Det giver en relativ forskel, så der er 50 % mere "effektiv" varme at gøre godt med for de heldigste i forhold til de uheldigste lokaliteter. Så det er ikke dobbelt op som i *vinifera* beregningen, men 50 % har også sin betydning. Det er et lille land vi bor i, og en temperaturforskel på 2 grader lyder umiddelbart ikke af så meget, men konsekvenserne er som regneeksemplet viser ret voldsomme, når man som os i Skandinavien er tæt på minimumsgrænsen for vindyrkning. Det er værd at tænke på, hvis man tænker på at etablere en vinmark, både med hensyn til valg af lokalitet og sorter!

Kilder: Artiklen er baseret på de klimainformationer, man kan finde på DMI's hjemmeside www.dmi.dk samt grafik ved meteorolog Mikael Scharling, DMI.



Figur 5. Fordelingen i temperatursum for Danmark i vækstsæsonen 15. april til 15. oktober.



Figur 6. Fordelingen i nedbørssum i Danmark for vækstsæsonen 15. april til 15. oktober.

HAB NICOLAI JOHANSEN



FLASKOR TILL VIN & SPRIT

www.habnj.se martin@habnj.se +46 8 544 81 170

Høstrapport, vinåret 2015

Af Søren Kofoed Nielsen

Til høstrapporten har vi i år modtaget indberetninger fra 78 vinavlere.

Indberetningerne fordelte sig på 60 danske og 18 svenske vinavlere. Det samlede høstudbytte blev 36.000 kg, hvilket er 60 procent mindre end i 2014.

Fordelingen mellem blå og grønne druesorter var 40 procent blå og 60 procent grønne. Mod i 2014, hvor fordelingen var 48 procent blå og 52 procent druer fra grønne sorter.

Den komplette store Høstrapport-tabel for 2015 og tidligere årgange er tilgængelig i PDF format. Du skal logge på den interne hjemmeside på www.vinavl.dk. Høstrapporterne finder du under fanebladet Medlemsdatabase.

I Høstrapporterne kan du finde alle de indberettede data for alle sorter.

Nedenstående rapport er udledt af Høstrapport-tabellen

Oversigt over indberetninger til høstrapporten 2015

	Total	Danmark	Sverige	Vinavlere DK	Vinavlere S	Antal sorter DK+S
Årets høst	36.000 kg	27.500 kg	8.500 kg	60	18	93
Grønne druer	21.700 kg	15.500 kg	6.200 kg	48	13	51
Blå druer	14.300 kg	12.000 kg	2.300 kg	56	14	42

Alle danske avlere, der har oprettet vinmarken for 2015, er registreret i Høstrapporterne – også nyetablerede marker. Der kan derfor være sorter opført i Høstrapporterne uden angivelse af høstdata.

Indberetningerne fra Sverige udgør 23,6 % af den totale høstmængde for 2015.

For druesorter, hvor der samlet er høstet over 1.000 kg, er fordelingen:

Udtræk fra Høstrapporten 2015

	Total	Andel af samlet høst	Danmark	Sverige	Vinavlere DK	Vinavlere S	% fordeling DK - S
Solaris	13.100 kg	36,4 %	7.100 kg	6.000 kg	50	9	54 - 46
Rondo	7.700 kg	21,4 %	5.500 kg	2.200 kg	50	7	71 - 29
Orion	2.382 kg	6,6 %	2.323 kg	59 kg	14	2	98 - 2
Ortega	1.496 kg	4,2 %	1.496 kg	0 kg	9	0	100 - 0
Phoenix	1.483 kg	4,1 %	1.469 kg	14 kg	15	4	99 - 1
Regent	1.242 kg	3,5 %	1.242 kg	0 kg	34	4	100 - 0
Léon Millot	1.115 kg	3,1 %	1.114 kg	0 kg	17	3	100 - 0
Cab. Cortis	1.073 kg	3,0 %	1.005 kg	68 kg	25	3	94 - 6

Vinhøsten 2015, dårligt vinår efter næsten gennemsnitlig sommer

Trods udsigten til et nærmest katastrofeår for dansk vinavl, er det lykkedes at få høsten i "hus" med relativt sunde druer om end sukkerindholdet lader noget tilbage at ønske. Syreniveauet kan ligeledes give nogle udfordringer i kældrene. Trods mindre høstmængder er der indmeldt flere resultater end sidste år, og tak for det – det tyder på at lysten til at indmelde ikke falder selv i dårlige år.

Vejret i Danmark i dyrkningsåret 2015 nævnes her i hovedoverskrifter. I øvrigt henvises til Torben Toldam-Andersens artikel: "Klimaet i 2015 og betydningen for vindyrkningen i Danmark", hvor du kan se en detaljeret gennemgang af vejret og klimaet for 2015.

Vejret i Danmark – året 2015

Kilde: DMI hjemmeside
 "9. varmeste år og næstlaveste antal frostdøgn siden 1874. Midlet af de daglige maksimumtemperaturer indtager en ottendeplads siden 1953. Midlet af daglige minimumtemperaturer en syvendeplads. 2. vådeste år siden 1874. Antal soltimer var lidt under gennemsnittet for perioden 2001-2010. Blæsende år. Seks blæsevejr kom på den danske stormliste."

Årstiderne (kalenderårstider): Dyrkningsåret

Kilde: DMI hjemmeside
Vinteren 2014-2015
 "Syvende vådeste siden 1874. Pænt overskud af varme med niende mindste antal frostdøgn. Nær normal solskinsmæssigt. Seks blæsevejr ramte landet, to i december, tre i januar og ét i februar. Ud af dem kom de tre fra januar på den danske stormliste.

December 2014 blev den fjerde vådeste med pænt overskud af varme og vinterligt vejr i den sidste uge. Januar 2015 havde overskud af varme og nedbør i forhold til klimanormalen og perioden 2001-2010 med gennemsnitligt solskin Den var mild og våd i første halvdel og koldere sidste halvdel med frost og lidt sne. Februar 2015 blev varmere, tørrere og solfattigere i forhold til både normal 1961-1990 og gennemsnit 2001-2010."

Foråret 2015

"Niende vådeste forår siden 1874 og vådeste siden 1983. En anelse koldere og solfattigere end gennemsnittet for 2001-2010. Solfattigste siden foråret 2010. Sjette laveste højeste maksimumtemperatur, niende højeste laveste minimumtemperatur (sammen med foråret 1967 og foråret 1983) og tiende mindste antal frostdøgn i et forår siden 1874. Årets første skybrud den 5. maj."

Rangliste blå druer

	Den bedste værdi for 7 parametre							Bedst af alle								
	Sukker	Spredning sukker	Syre	Sundhed	pH	Blomst	kg/m ²		Snit							
	Rondo	05/maj	29/jun	09/okt	103	14251	74,8	3,2	10,3	3,16	184	77	0,71	1,80	6,0	1
	Maréchal Foch	03/maj	26/jun	19/okt	116	85	74,5	5,7	11,9	3,21	193	67	1,18	1,95	3,0	2
	Castel	02/maj	24/jun	15/okt	113	39	84,7	3,7	13,5	3,14	187	62	0,38	0,97	4,3	3
	Bolero	04/maj	29/jun	12/okt	107	552	66,7	4,4	9,3	3,20	160	74	0,82	2,08	5,1	4
	Monarch	09/maj	03/jul	16/okt	107	46	72,5	5,7	9,8	2,96	147	76	0,50	1,37	5,2	5
	Leon Millot	05/maj	25/jun	19/okt	115	3599	73,4	5,0	11,5	3,22	187	71	0,42	1,07	4,0	5
	Cabernet Cantor	10/maj	03/jul	16/okt	105	137	70,3	7,1	10,2	3,12	160	67	0,49	1,37	3,0	7
	Lucie Kuhlmann	03/maj	24/jun	13/okt	111	105	74,1	10,1	12,6	3,22	193	59	0,55	1,64	5,0	8
	Nero	06/maj	05/jul	12/okt	101	45	72,1	8,5	9,1	3,29	195	87	0,50	1,13	3,0	9
	Cabernet Cortis	07/maj	01/jul	13/okt	103	1407	77,7	7,4	11,8	3,05	175	68	0,32	0,78	6,3	10
	Regent	08/maj	02/jul	16/okt	104	2485	71,9	4,9	9,7	3,40	203	80	0,50	1,32	6,1	11
	Muscat Bleu	06/maj	02/jul	15/okt	101	33	69,5	6,6	9,3	3,29	180	73	0,64	1,48	6,1	12
	Blå Burgunder	09/maj	05/jul	18/okt	105	436	73,9	6,2	11,5	3,23	186	71	0,27	0,60	3,5	13

Sommeren 2015

"Lidt koldere, lidt mere tør og med gennemsnitligt solskin ift. perioden 2001-2010. Landsdækkende varmebølge og regionale hedeølger i starten af juli, en del lokale samt en enkelt regional varmebølge i august. Enkelte sommerdøgn, men ingen tropedøgn. Ved en del lejligheder i alle tre sommermåneder var der kraftig regn, og i juli og august tillige skybrud."

Efteråret 2015

"Lunt og vådt efterår med underskud af sol i forhold til perioden 2001-2010. Ikke siden efteråret 1998 har vi haft et vådere efterår. Midlet af de daglige minimumstemperaturer kom på en sjettedeplads (sammen med efteråret 2001, 2005 og 2011), midlet af de daglige maksimumstemperaturer på en tiendeplads siden 1953. Lavt antal frostdøgn siden 1874. Første frost ret sent; 19. oktober. Vi skal 9 år tilbage for at finde en senere "første nattefrost". Ved flere lejligheder i september var der kraftig regn og skybrud, specielt 4. september, hvor der var "dobbel skybrud" i København under et ret voldsomt regn- og haglvejr. Usædvanlig snestorm 21-22. november. I november to storme Freja og Gorm. Ny september-rekord for lufttryk siden målingernes start i 1874."

Høstresultaterne i skemaform

Lars Holt har endnu en gang forestået det store arbejde med at samle de indmeldte høstdata i det store Høstrapport-skema som du finder på www.vinavl.dk. Vi har for 2015 modtaget indberetninger fra 60 danske og 18 svenske medlemmer. I alt blev der indmeldt 510 danske og 69 svenske høstresultater fordelt på ca. 93 sorter. Mange tak for det!

De danske og svenske indberetninger er samlet i det store fælles høstskema. De svenske avlere kan kendes på at postnumrene i Sverige har 5 cifre.

Rangliste

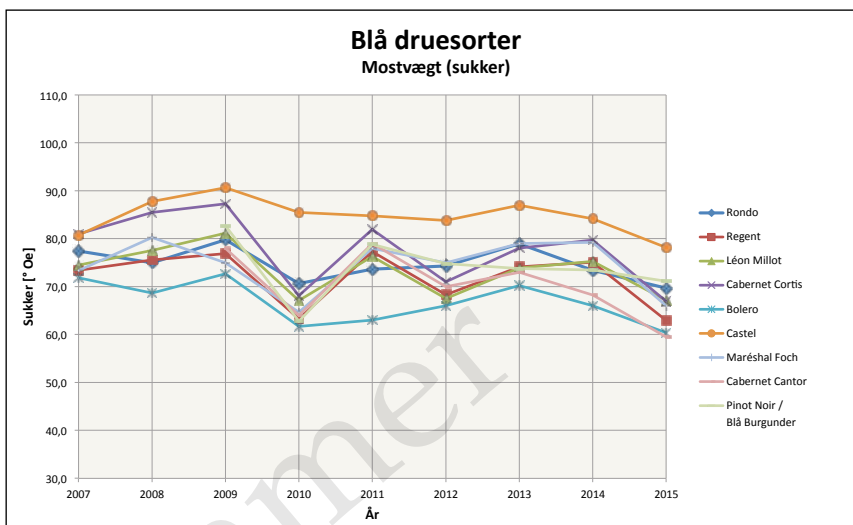
Lars introducerede for nogle år siden en rangliste over de mest dyrkede blå og grønne sorter baseret på de registrerede data over en årrække. I år dækker ranglisterne perioden 2007-2015 og for enkelte sorter 2004-2015. I ranglisten er der fra i år tilføjet et nyt punkt "sundhed" så de opgjorte data nu er for 7 forskellige parametre:

1. Sukker, sukkerindholdet i de høstede druer vægtet fra højest til lavest blandt de vurderede sorter.
2. Syre, syreindholdet i gram/liter vægtet fra lavest til højeste.
3. pH værdien i mosten vægtet fra lavest til højeste.
4. Blomst, blomstringstidspunktet vægtet fra tidligst til senest.
5. Spredning sukker, forskellen i sukkerindholdet blandt rapporterede høstdata for de enkelte sorter, vægtet fra lavest til højest.
6. Kilogram/m², udbyttet i mængde pr. arealenhed fra størst til mindst.
7. Sundhed, værdier for angreb af de 3 hyppigste svampesygdomme, meldug (*Oidium/Erysiphe necator*) – vinskimmel (*Peronospora/Plasmopara viticola*) og gråskimmel (*Botrytis cinerea*). Laveste værdi, 3,0 = sund plante og sunde druer, er bedst.

Udover den beskrevne vægtning af de enkelte parametre er der ikke foretaget en vægtning af de enkelte punkters betydning – dvs. at der eksempelvis ikke er taget stilling til om sundhed, sukker eller syreniveau har størst betydning for sortens kvalitet.

Sammenligning af de mest dyrkede sorter i skemaform

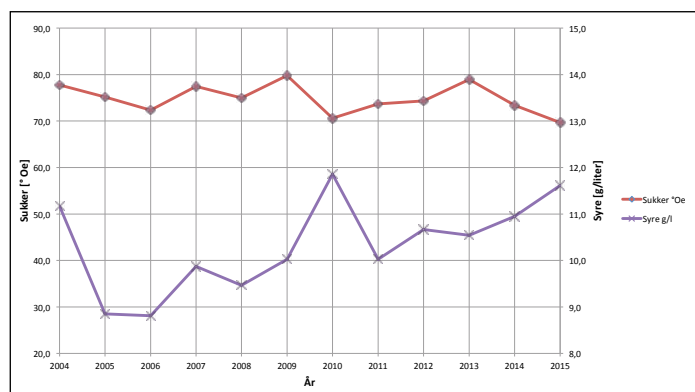
De medtagne data omfatter ikke alle de registrerede data i det store elektroniske skema, men er udvalgt for at give et hurtigt overblik over sorterens formåen. Lars har igen udtrukket data for nogle udvalgte sorters udvikling år for år. I år har jeg valgt at koncentrere mig om at se på de mest dyrkede sorters formåen over en årrække. Jeg har valgt at tage udgangspunkt i sorterens evne til at danne sukker/syre. Jeg har ikke opført sorterne efter deres placering på ranglisterne, men efter sorterens respektive udbytter. Flere af de højt placerede sorter på ranglisterne dyrkes kun i meget begrænset omfang i Danmark og Sverige. For en detaljeret beskrivelse af de enkelte druesorter i opført i høstrapporten henvises til tidligere års høstrapporter, som kan findes på den interne hjemmeside under www.vinavl.dk.



Samlet oversigt over de vigtigste (2015) blå druesorter. Sukkerværdier for årene 2007 til 2015

Rondo nøgledata, gennemsnit af værdier fra høstskemaet fra 2004 til 2015:

	Høstår	Udspring	Blomst	Høst	Fra blomst til høst	Antal kg	Sukker °Oe	Spredning i sukkerindhold	Syre g/l	pH	Modenhed 200-270 (pH*pH**Brix)	Modenhed >75 (°Oe*10/syre)	kg/m ²	kg/ plante		
Rondo	middel	05/maj	29/jun	09/okt	103	14251	75	3,2	10,3	3,16	184	77	0,71	1,80	pH	syre
	2015	06/maj	08/jul	17/okt	101	7696,9	69,7		11,6	3,10	168	63	0,63	1,58	umoden	umoden
	2014	28/apr	21/jun	01/okt	106	17315,6	73,4		10,9	3,16	180	69	0,98	2,44	umoden	umoden
	2013	11/maj	30/jun	09/okt	90	14933	79,0		10,5	3,14	198	76	0,76	1,81	umoden	moden
	2012	05/maj	03/jul	14/okt	103	2469	74,3		10,7	3,18	182	75	0,36	0,90	umoden	moden
	2011	27/apr	23/jun	08/okt	107	4303	73,7		10,0	3,18	183	78	0,51	1,25	umoden	moden
	2010	15/maj	05/jul	13/okt	101	15359	70,6		11,9	3,15	168	60	0,80	2,02	umoden	umoden
	2009	28/apr	25/jun	09/okt	106	24564	79,8		10,0	3,19	195	83	0,89	2,11	umoden	moden
	2008	01/maj	17/jun	06/okt	111	31647	74,9		9,5	3,19	187	83	0,99	2,40	umoden	moden
	2007	24/apr	23/jun	12/okt	111	14068	77,4		9,9	3,22	197	84	0,68	1,67	umoden	moden
	2006	16/maj	05/jul	11/okt	97	29166	72,3		8,8	3,23	184	87	0,96		umoden	moden
	2005	08/maj	02/jul	16/okt	106	8274	75,2		8,9	3,17	184	91	0,68		umoden	moden
	2004	06/maj	08/jul	18/okt	103	1218	77,8		11,2	3,05	176	75	0,23		umoden	moden



Rondo: Sammenhæng mellem mostvægt (sukker) og syre. Det ses her at *Rondo* på vore breddegrader opnår et meget stabilt sukker-niveau, som i gennemsnit ligger mellem 70 og 80 grader Oechsle. Variationen i syre værdierne mellem på 9 og 12 gram syre pr. liter afspejler tydeligere de forskellige årgange.



Rondo: Sammenhæng mellem mostvægt og dage fra blomstring til høst. Det tyder ikke på at en længere udviklingsperiode altid giver et bedre resultat.

Regent nøgledata, gennemsnit af værdier fra høstskemaet fra 2004 til 2015:

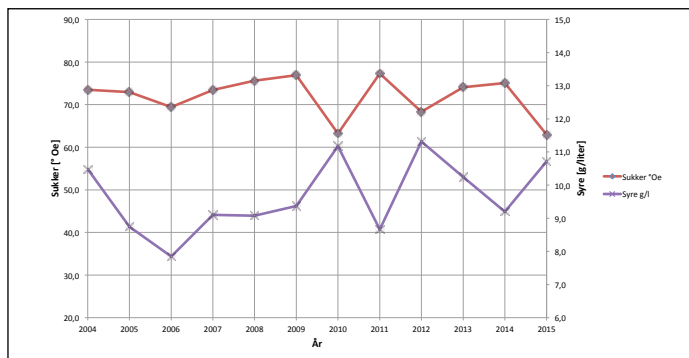
	Høstår	Udspring	Blomst	Høst	Fra blomst til høst	Antal kg	Sukker °Oe	Spredning i sukkerindhold	Syre g/l	pH	Modenhed 200-270 (pH*°Oe*Brix)	Modenhed >75 (°Oe*10/syre)	kg/m ²	kg/ plante		
Regent	middel	08/maj	02/jul	16/okt	104	2485	72	4,9	9,7	3,40	203	80	0,50	1,32	pH	syre
	2015	12/maj	16/jul	25/okt	84	1242	63,0		10,7	3,17	151,8	58,1	0,58	1,54	umoden	umoden
	2014	03/maj	28/jun	06/okt	98	2157	75,1		9,2	3,37	207,9	82,6	0,73	1,96	moden	moden
	2013	15/maj	04/jul	15/okt	95	1887	74,1		10,2	3,18	183	75	0,52	1,35	umoden	moden
	2012	12/maj	07/jul	23/okt	109	1017	68,3		11,3	3,27	169	62	0,28	0,67	umoden	umoden
	2011	03/maj	28/jun	18/okt	113	356	77,3		8,7	3,46	225	98	0,24	0,55	moden	moden
	2010	19/maj	09/jul	22/okt	105	5670	63,2		11,2	3,27	161	57	0,69	1,85	umoden	umoden
	2009	23/apr	21/jun	07/okt	109	4689	76,9		9,4	3,37	215	89	0,71	1,79	moden	moden
	2008	06/maj	23/jun	14/okt	113	4092	75,6		9,1	3,47	223	90	0,49	1,29	moden	moden
	2007	28/apr	22/jun	11/okt	111	2766	73,4		9,1	3,43	211	85	0,35	0,91	moden	moden
	2006	12/maj	02/jul	12/okt	102	4451	69,4		7,8	3,41	198	96	0,63		umoden	moden
	2005	17/maj	07/jul	21/okt	106	1428	73,0		8,7	3,32	196	91	0,57		umoden	moden
	2004	11/maj	12/jul	25/okt	105	60	73,5		10,5	4,03	292	74	0,18		overmoden	umoden

Léon Millot, nøgledata, gennemsnit af værdier fra høstskemaet fra 2004 til 2015:

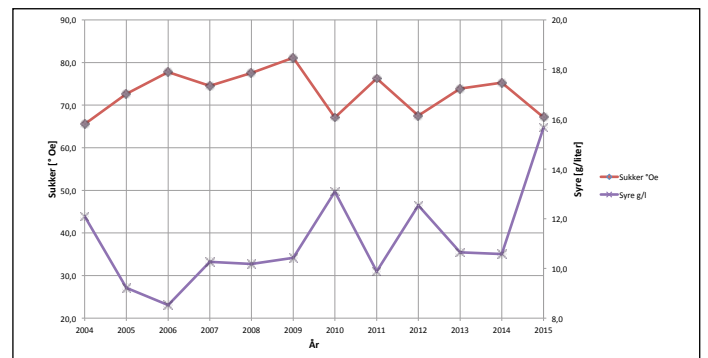
Léon Millot	middel	05/maj	25/jun	19/okt	115	3599	73	5,0	11,5	3,22	187	71	0,46	1,13	pH	syre
	2015	07/maj	05/jul	25/okt	112	1115	67,2		15,7	3,1	146	58	0,31	0,91	umoden	umoden
	2014	30/apr	20/jun	09/okt	110	3534	75,3		10,6	3,3	205	74	1,02	2,20	moden	umoden
	2013	10/maj	26/jun	18/okt	108	2884	73,9		10,6	3,00	187	71	0,40	0,94	umoden	umoden
	2012	06/maj	30/jun	22/okt	115	348	67,5		12,5	3,22	164	58	0,17	0,35	umoden	umoden
	2011	25/apr	15/jun	18/okt	125	914	76,3		9,9	3,27	195	80	0,34	0,79	umoden	moden
	2010	17/maj	06/jul	19/okt	105	10520	67,1		13,1	3,21	168	53	0,61	1,67	umoden	umoden
	2009	29/apr	23/jun	17/okt	116	4917	81,1		10,4	3,28	217	82	0,67	1,66	moden	moden
	2008	03/maj	15/jun	16/okt	123	4666	77,6		10,2	3,25	199	82	0,47	1,15	umoden	moden
	2007	06/maj	25/jun	24/okt	124	3498	74,5		10,3	3,32	201	78	0,17	0,53	moden	moden
	2006	08/maj	27/jun	12/okt	107	6817	77,8		8,5	3,30	207	97	0,82		moden	moden
	2005	12/maj	30/jun	22/okt	114	2976	72,6		9,2	3,25	188	85	0,58		umoden	moden
	2004	08/maj	07/jul	30/okt	114	682	65,5		12,1	3,13	158	56	0,13		umoden	umoden

Cabernet Cortis, nøgledata, gennemsnit af værdier fra høstskemaet fra 2007 til 2015:

Cabernet Cortis	middel	07/maj	01/jul	13/okt	103	1407	78	7,4	11,8	3,05	175	68	0,32	0,78	pH	syre
	2015	10/maj	13/jul	19/okt	99	1073	66,9		13,2	3,0	150,0	51,3	0,32	0,94	umoden	umoden
	2014	04/maj	29/jun	05/okt	98	1499	79,7		10,5	3,1	194,8	78,9	0,48	1,22	umoden	moden
	2013	16/maj	06/jul	13/okt	98	736	78,0		11,1	2,82	191	71	0,36	0,94	umoden	umoden
	2012	11/maj	10/jul	15/okt	97	236	71,0		13,4	2,96	149	50	0,29	0,78	umoden	umoden
	2011	01/maj	28/jun	10/okt	103	226	81,9		11,1	3,08	184	76	0,21	0,50	umoden	moden
	2010	21/maj	07/jul	20/okt	106	2563	68,1		13,7	3,01	148	51	0,32	0,76	umoden	umoden
	2009	28/apr	29/jun	12/okt	104	6233	87,3		10,1	3,07	197	89	0,48	1,12	umoden	moden
	2008	07/maj	24/jun	07/okt	104	71	85,5		9,8	3,05	182	90	0,25	0,30	umoden	moden
	2007	22/apr	14/jun	13/okt	121	23	81,0		12,9	3,27	184	54	0,22	0,44	umoden	umoden

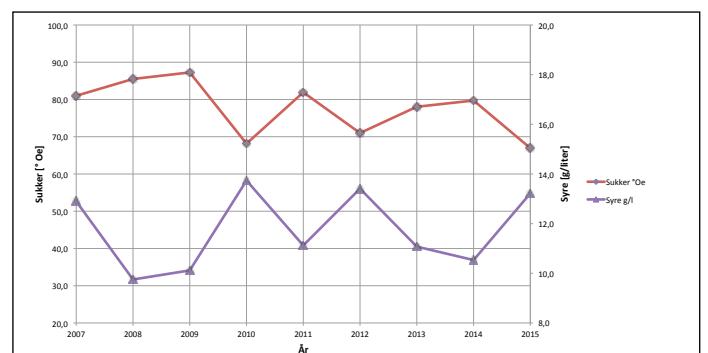


Regent: Sammenhæng mellem mostvægt (sukker) og syre. Her ses tydeligt store udsving i sukker og syre mellem gode og dårlige år. 2010, 2012 og 2015 var ikke gode *Regent* år.



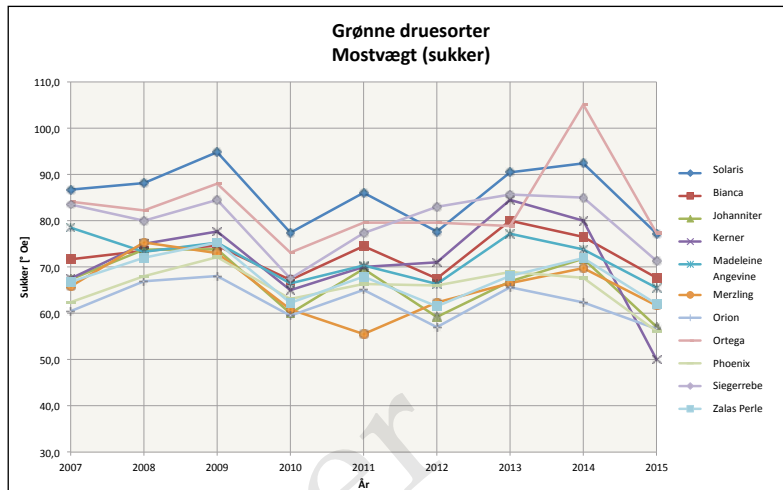
Léon Millot: Sammenhæng mellem mostvægt (sukker) og syre. Fin symmetri mellem lav sukker og høj syre. 2015 var et særlig svært år for *Léon Millot*. Syreniveauet forblev højt.

Cabernet Cortis: Sammenhæng mellem mostvægt (sukker) og syre. Lav sukker og høj syre går hånd i hånd, *Cortis* kommer kun sjældent i nærheden af de ønskede 90 °Oe. 2010, 2012 og 2015 var særlig udfordrende år. Med 20 °Oe forskel mellem to høstår befinder *Cortis* sig tydeligvis meget tæt på sin nordlige dyrkningsgrænse.



Rangliste grønne druer

	Den bedste værdi for 7 parametre							Bedst af alle	
	Sukker	Spredn sukker	Syre	Sundhed	pH	Blomst	kg/m ²		Snit
Bianca	4	4	1	3	5	2	11	4,3	1
Solaris	1	5	7	2	1	9	8	4,7	2
Siegerrebe	3	1	11	1	8	8	5	5,3	3
Orion	11	7	6	8	4	1	1	5,4	4
Phoenix	10	8	8	4	2	3	4	5,6	5
Zalas Perle	7	6	4	5	10	5	7	6,3	6
Merzling	9	9	5	6	3	6	6	6,3	6
Madelaine Angevine	5	2	9	11	6	4	9	6,6	8
Johanniter	8	11	2	10	7	7	2	6,7	9
Ortega	2	3	10	7	9	10	10	7,3	10
Kerner	6	10	3	9	11	11	3	7,6	11
Sundhed	4,1								
kg/plante	0,88								
kg/m ²	0,35								
Modenhed >75 (°Oe*10/syre)	80								
Modenhed 200-270 (pH*pH*Brix)	161								
pH	3,01								
Syre g/l	9,5								
Spredning i sukkerindhold	4,5								
Sukker °Oe	72,6								
Antal kg	116								
Fra blomst til høst	100								
Høst	11/okt								
Blomst	04/jul								
Udspring	09/maj								
	05/maj								
	05/maj								
	08/maj								
	07/maj								
	07/maj								
	08/maj								
	01/maj								
	06/maj								
	06/maj								
	06/maj								



Samlet oversigt over de vigtigste (2015) grønne druesorter. Sukkerværdier for årene 2007 til 2015.

OLE BØNSDORFF PLANTESKOLE

Podede vinplanter sælges

Stort sortiment i vin- og spisedruer samt sydfrugter: fersken, mandel, nektarin, figen, morbær m.m.

Kontakt: Tlf. 56 82 10 94
E-mail: bonsdorff@mail.dk
www.vinplanten.dk

Fadlagring af vin?
Se alle vores vejledninger på wineandbarrels.com

Wineandbarrels.com
Allt det lækre til din vin

Vi leverer også til Sverige og Norge

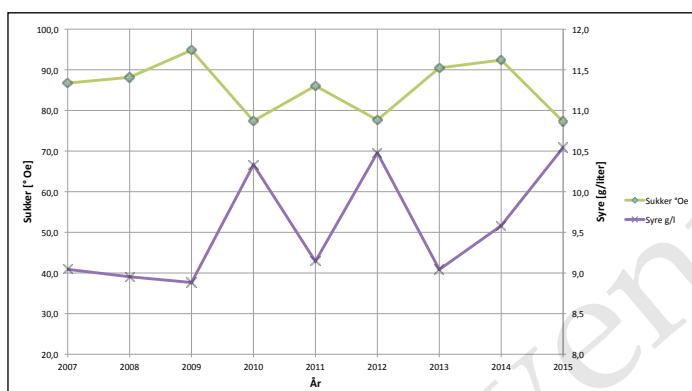
Tjek vores priser på ungarske og franske egetræsfade - wineandbarrels.com

Skandinaviens største udvalg i egetræsfade

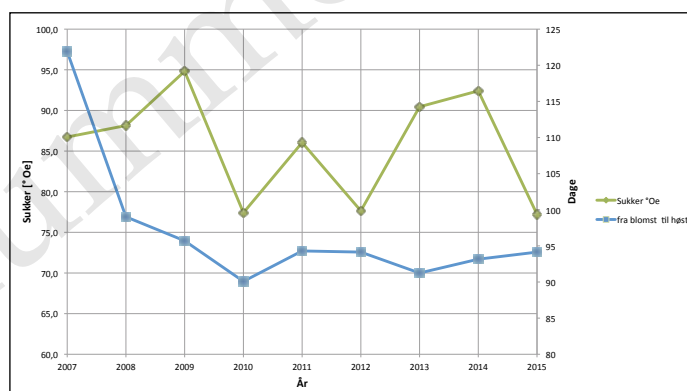
Kæmpe udvalg i Vinreoler, Vinkøleskabe, vinmøbler, Vinglas og Vintilbehør

Solaris, nøgledata, gennemsnit af værdier fra høstskemaet fra 2007 til 2015:

	Høstår	Udspring	Blomst	Høst	Fra blomst til høst	Antal kg	Sukker °Oe	Spredning i sukkerindhold	Syre g/l	pH	Modenhed 200-270 (pH*pH**°Brix)	Modenhed >75 (°Oe*10/syre)	kg/m ²	kg/ plante		
Solaris	middel	05/maj	30/jun	03/okt	97	6854	86	6,7	9,6	3,13	206	93	0,45	1,21	pH	syre
	2015	12/maj	12/jul	15/okt	94	13118	77,2		10,5	3,10	183,3	80,5	0,46	1,15	umoden	moden
	2014	02/maj	26/jun	27/sep	93	19140	92,4		9,6	3,08	216,1	101,6	0,52	1,50	moden	moden
	2013	14/maj	03/jul	02/okt	91	7299	90,5		9,0	3,06	217	100	0,47	1,09	moden	moden
	2012	09/maj	07/jul	09/okt	94	1216	77,7		10,5	3,15	189	78	0,29	0,70	umoden	moden
	2011	30/apr	28/jun	01/okt	94	2541	86,0		9,1	3,16	207	96	0,30	0,88	moden	moden
	2010	17/maj	07/jul	05/okt	90	9346	77,4		10,3	3,12	182	75	0,63	1,66	umoden	moden
	2009	29/apr	27/jun	01/okt	96	6800	94,8		8,9	3,21	236	109	0,54	1,51	moden	moden
	2008	04/maj	21/jun	28/sep	99	1869	88,1		9,0	3,26	230	102	0,56	1,55	moden	moden
	2007	20/apr	18/jun	27/sep	122	357	86,7		9,0	3,06	193	97	0,32	0,88	umoden	moden



Solaris: Sammenhæng mellem mostvægt (sukker) og syre. Trods en del udsving opnår *Solaris* syre/sukker modenhed alle år. Formår at holde et fornuftigt syreniveau trods relative høje sukkerværdier



Solaris: Sammenhæng mellem mostvægt og dage fra blomstring til høst. Efter 2008 har perioden mellem blomstring og høst ligget meget konstant.

Orion nøgledata, gennemsnit af værdier fra høstskemaet fra 2007 til 2015:

	Høstår	Udspring	Blomst	Høst	Fra blomst til høst	Antal kg	Sukker °Oe	Spredning i sukkerindhold	Syre g/l	pH	Modenhed 200-270 (pH*pH**°Brix)	Modenhed >75 (°Oe*10/syre)	kg/m ²	kg/ plante		
Orion	middel	08/maj	04/jul	11/okt	99	2883	62	4,3	10,9	3,10	146	64	0,91	2,04	pH	syre
	2015	15/maj	18/jul	25/okt	100	2382	56,6		11,1	3,07	130,9	56,0	1,16	2,50	umoden	umoden
	2014	03/maj	30/jun	02/okt	94	3079	62,4		9,3	3,18	150,6	76,4	1,19	2,85	umoden	moden
	2013	29/maj	09/jul	12/okt	96	1562	65,6		10,4	3,07	155	61	0,92	2,14	umoden	umoden
	2012	11/maj	13/jul	16/okt	95	1026	57,0		12,0	3,12	134	55	0,72	1,53	umoden	umoden
	2011	28/apr	29/jun	05/okt	98	723	65,1		10,1	3,09	147	68	0,50	1,03	umoden	umoden
	2010	19/maj	09/jul	17/okt	100	4991	59,5		10,8	3,01	130	56	0,87	2,08	umoden	umoden
	2009	01/maj	30/jun	12/okt	105	5543	68,1		10,0	3,14	166	70	1,00	2,24	umoden	umoden
	2008	05/maj	26/jun	04/okt	101	3870	66,9		9,5	3,16	159	74	0,86	2,00	umoden	umoden
	2007	25/apr	24/jun	03/okt	106	2767	60,5		10,5	3,06	142	63	0,95	1,94	umoden	umoden

Orion: Sammenhæng mellem mostvægt (sukker) og syre. Konstant lavt sukkerindhold og relativt højt syreniveau – den perfekte kombination hvis man ønsker at fremstille neutrale mousserende vine af champagne typen.



Ortega nøgledata, gennemsnit af værdier fra høstskemaet fra 2007 til 2015:

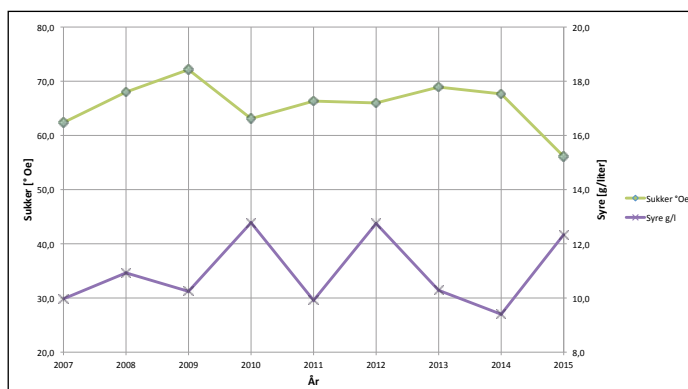
	Høstår	Udspring	Blomst	Høst	Fra blomst til høst	Antal kg	Sukker °Oe	Spredning i sukkerindhold	Syre g/l	pH	Modenhed 200-270 (pH*pH**Brix)	Modenhed >75 (°Oe*10/syre)	kg/m ²	kg/plante		
Ortega	middel	06/maj	05/jul	09/okt	97	1108	83	9,3	8,6	3,39	237	101	0,37	0,87	pH	syre
	2015	07/maj	08/jul	16/okt	108	1496	77,3		9,4	3,2	203,9	82,8	0,29	0,76	moden	moden
	2014	02/maj	01/jul	03/okt	94	1678	105,1		8,5	3,4	308,4	125,2	0,52	1,26	overmoden	moden
	2013	17/maj	12/jul	06/okt	86	216	78,8		9,1	3,28	202	89	0,41	0,92	moden	moden
	2012	10/maj	13/jul	16/okt	96	548	79,6		8,3	3,37	226	99	0,31	0,71	moden	moden
	2011	03/maj	05/jul	09/okt	98	676	79,6		7,4	3,43	228	112	0,18	0,40	moden	moden
	2010	18/maj	10/jul	16/okt	98	3655	73,1		9,5	3,29	200	80	0,55	1,44	umoden	moden
	2009	29/apr	01/jul	08/okt	98	1239	88,0		7,8	3,40	240	111	0,49	1,07	moden	moden
	2008	07/maj	30/jun	02/okt	94	309	82,2		7,8	3,60	264	117	0,30	0,77	moden	moden
	2007	22/apr	26/jun	09/okt	105	155	84,1		9,7	3,54	263	90	0,27	0,51	moden	moden

Phoenix nøgledata, gennemsnit af værdier fra høstskemaet fra 2007 til 2015:

	Høstår	Udspring	Blomst	Høst	Fra blomst til høst	Antal kg	Sukker °Oe	Spredning i sukkerindhold	Syre g/l	pH	Modenhed 200-270 (pH*pH**Brix)	Modenhed >75 (°Oe*10/syre)	kg/m ²	kg/plante		
Phoenix	middel	07/maj	02/jul	11/okt	100	1150	66	4,6	11,0	3,15	161	63	0,57	1,41	pH	syre
	2015	15/maj	16/jul	24/okt	100	1483	56,1		12,3	3,25	155,1	50,3	0,72	1,65	umoden	umoden
	2014	05/maj	01/jul	29/sep	89	1704	67,7		9,4	3,25	175,0	74,5	0,79	2,01	umoden	moden
	2013	14/maj	06/jul	10/okt	96	185	68,9		10,3	3,19	168	60	0,34	0,75	umoden	umoden
	2012	17/maj	12/jul	15/okt	96	747	66,0		12,8	3,00	149	50	0,46	1,10	umoden	umoden
	2011	02/maj	27/jun	15/okt	110	747	66,3		9,9	3,22	168	69	0,38	0,86	umoden	umoden
	2010	14/maj	10/jul	14/okt	97	1695	63,1		12,8	3,07	147	50	0,51	1,47	umoden	umoden
	2009	01/maj	29/jun	08/okt	101	1692	72,1		10,2	3,10	170	74	0,78	1,99	umoden	umoden
	2008	04/maj	23/jun	04/okt	103	1279	68,0		10,9	3,21	172	68	0,58	1,59	umoden	umoden
	2007	26/apr	19/jun	09/okt	109	816	62,4		10,0	3,03	147	68	0,58	1,26	umoden	umoden



Ortega: Sammenhæng mellem mostvægt (sukker) og syre. 2014 var et fantastisk år for *V. vinifera* sorten *Ortega* – ellers meget konstante sukkerværdier, også i 2015. Trods en del variation i syreniveauet opnår *Ortega* syre/sukker modenhed alle år.



Phoenix: Sammenhæng mellem mostvægt (sukker) og syre. Konstant lavt sukkerindhold og relativt højt syreniveau – sukker/ syre kombinationen er god, hvis man ønsker at fremstille neutrale mousserende vine af champagne typen. *Phoenix* har tilbøjelighed til at få tidlig eddikestik i klaserne (*Botrytis*).

Danmarks bedst sælgende profiler til din vinmark

Profil Alsace

Kvalitet for resten af livet

MoDaVinReolen til 12-24-48-80-120 fl.

Kan købes i farverne natur, brun eller sort.

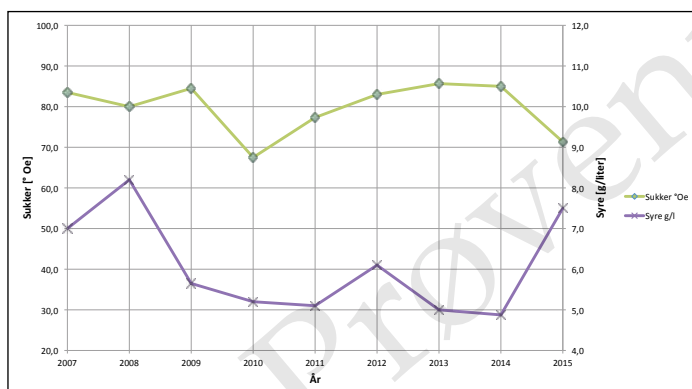
www.modavi.dk - mail@modavi.dk - tlf. 23702379 - 40143400

Siegerrebe nøgledata, gennemsnit af værdier fra høstskemaet fra 2007 til 2015:

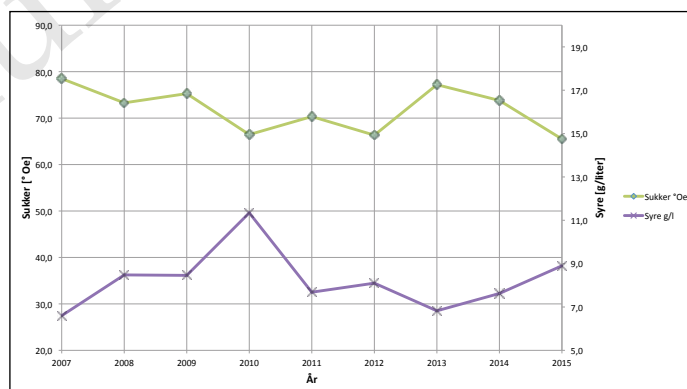
	Høstår	Udspring	Blomst	Høst	Fra blomst til høst	Antal kg	Sukker °Oe	Spredning i sukkerindhold	Syre g/l	pH	Modenhed 200-270 (pH* pH*Brix)	Modenhed >75 (°Oe* 10/syre)	kg/m ²	kg/ plante		
Siegerrebe	middel	05/maj	05/jul	05/okt	93	356	80	6,5	6,1	3,55	244	139	0,57	1,23	pH	syre
	2015	24/maj	23/jul	15/okt	84	366	71,3		7,5	3,28	183,2	98,6	0,34	0,96	umoden	moden
	2014	29/apr	29/jun	24/sep	87	904	85,0		4,9	3,82	299,9	176,9	0,51	1,34	overmoden	moden
	2013	14/maj	09/jul	01/okt	85	682	85,7		5,0	3,65	277	173	0,68	1,58	overmoden	moden
	2012	06/maj		12/okt		48	83,0		6,1	3,48	244	136	0,08	0,21	moden	moden
	2011	29/apr	03/jul	03/okt	92	190	77,3		5,1	3,60	229	150	0,27	0,76	moden	moden
	2010	11/maj	11/jul	19/okt	109	550	67,5		5,2	3,45	204	136	0,76	2,39	moden	moden
	2009	29/apr	30/jun	01/okt	94	88	84,5		5,7	3,74	285	164	0,51	0,76	overmoden	moden
	2008	07/maj	04/jul	01/okt	89		80,0		8,2	3,42	228	98			moden	moden
	2007	19/apr	20/jun	30/sep	102	18	83,5		7,0			121	1,38	1,80		moden

Madeleine Angevine nøgledata, gennemsnit af værdier fra høstskemaet fra 2007 til 2015:

	Høstår	Udspring	Blomst	Høst	Fra blomst til høst	Antal kg	Sukker °Oe	Spredning i sukkerindhold	Syre g/l	pH	Modenhed 200-270 (pH* pH*Brix)	Modenhed >75 (°Oe* 10/syre)	kg/m ²	kg/ plante		
Madeleine Angevine	middel	01/maj	04/jul	30/sep	88	699	72	4,9	8,2	3,22	183	99	0,43	1,11	pH	syre
	2015		21/jul	12/okt	85	360	65,5		8,9	3,21	155,8	83,4	0,58	1,13	umoden	moden
	2014	19/apr	04/jul	18/sep	77	643	73,8		7,6	3,20	180,2	102,5	0,38	1,21	umoden	moden
	2013	12/maj	08/jul	03/okt	87	281	77,2		6,8	3,25	218	136	0,34	0,67	moden	moden
	2012	03/maj	09/jul	10/okt	93	75	66,3		8,1	3,21	168	86	0,40	0,49	umoden	moden
	2011	26/apr	30/jun	27/sep	90	97	70,3		7,7	3,35	196	106	0,00	0,87	umoden	moden
	2010	16/maj	10/jul	04/okt	86	2045	66,5		11,3	3,16	163	64	0,56	1,88	umoden	umoden
	2009	28/apr	02/jul	01/okt	91	1631	75,3		8,5	3,21	190	94	0,67	1,59	umoden	moden
	2008	02/maj	27/jun	22/sep	87	1116	73,3		8,5	3,19	178	95	0,41	1,35	umoden	moden
	2007	21/apr	21/jun	27/sep	99	39	78,5		6,6	3,20	194	122	0,51	0,77	umoden	moden



Siegerrebe: Sammenhæng mellem mostvægt (sukker) og syre. *V. vinifera* sorten *Siegerrebe* opnår hvert år gode sukkerværdier. Syren kan i gode år falde drastisk under modning.



Madeleine Angevine: Sammenhæng mellem mostvægt (sukker) og syre. *V. vinifera* sorten *Madeleine Angevine* opnår næsten hvert år sukker/syre modenhed.

Vi har det du behøver för att förädla dina druvor till vin, i stor eller liten skala. Allt från kross/avstjälkare, jäskär, hydropress och tankar till flaskfyllare och korkmaskin.

Vi är representant för bl a Speidel, Kreyer, Vintage Shop, Grifo, Ferrari, Brouland, Barrel Mill och Fermentis.

Bergkällavägen 28 • SE-19279 Sollentuna
sales@humle.se
+46 (0)8 4030 7281

shop.humle.se/vinmakare

Litteratur, mätinstrument, ekspiraler, jäst, flaskor, korkar och mycket annat hittar du hos Humlegårdens Ekolager. Kunnig personal och snabb frakt till hela Skandinavien.

Vi har också allt för ölbrygging!

Zalas Perle nøgledata, gennemsnit af værdier fra høstskemaet fra 2007 til 2015:

	Høstår	Udspring	Blomst	Høst	Fra blomst til høst	Antal kg	Sukker °Oe	Spredning i sukkerindhold	Syre g/l	pH	Modenhed 200-270 (pH* $\sqrt{\text{pH} \cdot \text{Brix}}$)	Modenhed >75 (°Oe * 10/syre)	kg/m ²	kg/ plante		
Zalas Perle	middel	07/maj	06/jul	12/okt	99	3301	68	4,9	10,6	3,03	149	68	0,46	1,14	pH	syre
	2015	12/maj	21/jul	25/okt	96	565	62,0		11,0	3,00	136,7	62,3	0,43	1,03	umoden	umoden
	2014	03/maj	30/jun	02/okt	95	1172	71,9		9,7	3,14	170,4	77,6	0,42	1,16	umoden	moden
	2013	17/maj	10/jul	14/okt	96	3855	68,1		10,7	3,01	145	71	0,11	0,21	umoden	umoden
	2012	12/maj	17/jul	14/okt	90	141	61,5		13,0	3,09	139	49	0,16	0,41	umoden	umoden
	2011	27/apr	26/jun	07/okt	103	675	67,9		10,4	2,98	139	71	0,31	0,75	umoden	umoden
	2010	18/maj	12/jul	18/okt	100	5926	62,3		11,1	3,01	137	58	0,48	1,32	umoden	umoden
	2009	01/maj	03/jul	12/okt	101	8365	75,3		9,7	3,04	171	79	0,82	2,16	umoden	moden
	2008	06/maj	29/jun	10/okt	104	3907	72,0		9,7	3,08	164	77	0,68	1,51	umoden	moden
	2007	25/apr	23/jun	04/okt	110	5100	66,8		9,9	2,92	137	69	0,76	1,65	umoden	umoden



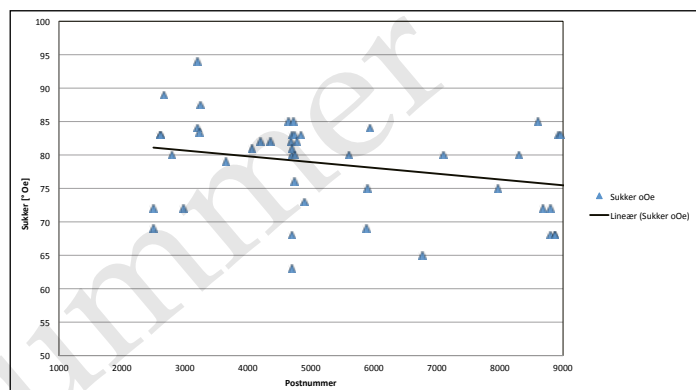
Zalas Perle: Sammenhæng mellem mostvægt (sukker) og syre. Svingende lavt sukkerindhold og relativt højt syreniveau – sukker/syre kombinationen er god, hvis man ønsker at fremstille neutrale mousserende vine af champagne typen.

Den geografiske placering af vinmarken sætter i Danmark rammerne for druesorternes præstation.

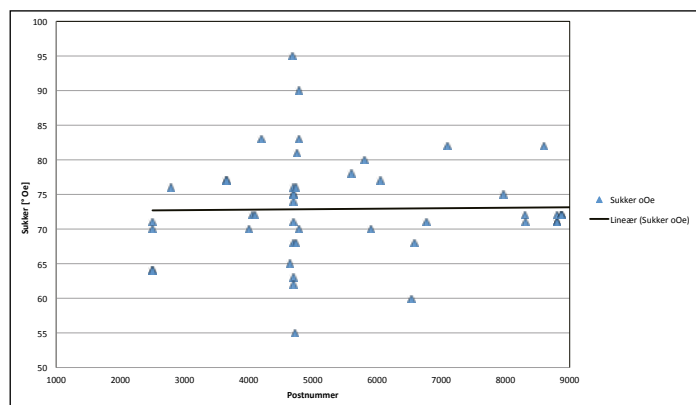
Fra de tidligste høstrapporter har der tegnet sig et billede af, at der var en sammenhæng mellem vinmarkens danske postnummer og evnen til at give modne druer. Jo lavere postnummer jo bedre modning hed det sig. Postnumrene i Danmark afspejler geografien ved at begynde med de laveste postnumre i København i øst og bevæge sig vestpå for at ende i nord med det højeste postnummer i Skagen. Jeg har forsøgt at afprøve denne påstand ved at se på sammenhængen i mellem sukkerindhold og postnummer for *Rondo* i tre forskellige dyrkningsår, 2013 (dårligt år), 2014 (godt år) og 2015 (dårligt år). Jeg har valgt at se på *Rondo*, da sorten er bredt repræsenteret i hele Danmark. Jeg har ikke medtaget de resultater fra Skærsgaard, hvor druerne er høstet tidligt med lav oechsle og høj syre til fremstilling af mousserende vin. Ved at lægge en lineær tendenslinje ind over sukkerværdierne bliver betydningen af den geografiske placering af vinmarken tydelig.

Tendensen blev bekræftet – men den geografiske placering har tydeligvis størst betydning i de mindre gode år. I gode år ses at vinmarkens overordnede geografiske position får mindre betydning end markens eventuelle gunstige placering inden for et postnummerdistrikt. I 2014 ser det endda ud til at nordjyderne opnåede lige så gode resultater med *Rondo*, som det var tilfældet i resten af landet.

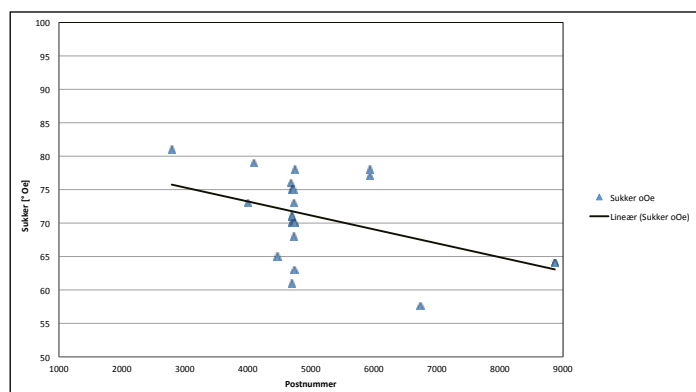
Jeg vil derfor anbefale eventuelle kommende vinavlere at være ekstra omhyggelige, når placeringen af den kommende mark til vindyrkning skal planlægges.



Rondo 2013: Sukkerindhold opgjort efter postnummer



Rondo 2014: Sukkerindhold opgjort efter postnummer



Rondo 2015: Sukkerindhold opgjort efter postnummer

Dansk Vinskue 2016

Af Kim M. Hansen/Vinskueudvalget

Dansk vinskue regnes for FDVs største arrangement og er normalt både spændende og lærerigt for deltagerne. Det gælder egentlig uanset om du deltager som udstiller med vin eller blot kommer som nysgerrigt medlem. Vinskueudvalget anser det for en god lejlighed til at se og ikke mindst smage de udstillede vine og få talt med avlerne. Der foregår normalt en rigtigt god erfaringsudveksling, der knyttes bekendtskaber og du kan finde inspiration til din egen vinproduktion. Senest har vinavlerne i Danmark generelt haft et par gode år – dog med landsdelsmæssige variationer, så Vinskueudvalget forventer derfor, at der bliver indsendt masser af god dansk vin.

Vinskuet afholdes i år lørdag d. 18. juni fra kl. 11-17 i Ringsted Kongrescenter. Der vil være festmiddag kl. 18.30 og mulighed for overnatning på det nærliggende Scandic hotel. Middagen koster ca. 375,- og heri er der beregnet proppenge, hvilket betyder, at I frit kan medbringe jeres egne og/eller anden dansk produceret vin. Der er forhåndsbooket 20 værelser, som kan bestilles hos Scandic indtil 1/5-2016. Herefter kan der ikke garanteres for ledige værelser. Prisen er 650/850,- kr. pr. enkeltværelse/dobbeltværelse inkl. morgenbuffet søndag morgen. Kongrescentret er i øvrigt "nabo" til Danmarks største mærkevare outlet, så går du eller ægtefællen "død" i smagningen, vil der være rig lejlighed til at lave nogle gode køb derovre. Åbent både lørdag og søndag! Om søndagen vil vi forsøge at arrangere "åbne vingårde" i området. Mere om det i næste nummer af VP.

I 2014 blev vinskuet forlænget med 1 time, som blev brugt til et fagligt indlæg v/ Lars Hagerman. Vi fastholder den ekstra time, men har valgt ikke at fortsætte med fagligt indlæg. Udvalget har fået flere tilbagemeldinger på, at denne form for indlæg hører mere til ved f. eks vinterseminar og virker forstyrrende på Vinskuet.

Ved vinskuet i Odder blev udvalget kontaktet af et medlem, som deltog for 1. gang. Hun bad udvalget gøre mere ud af at fortælle om selve dagen. Til det kan jeg

fortælle, at vinene vil være i udstillingslokalet. De vine, som skal være kølige, er i store køleskabe, hvorfra avleren selv skal tage dem og sætte dem på bordet. Øvrige vine er allerede sat på bordene. Du skal som udstiller selv trække flaskerne op. Udstillerne placerer sig ved bordene i stigende medlemsnummer orden, hvorfra de kan stå og møde øvrige medlemmer, som går rundt og smager. Deltager du ikke selv på skuets, men har indsendt vin, må du alliere dig med andre for at du får dine tekniske skemaer, dommerkommentarer og eventuelle diplomer/præmier med hjem.

I år har Vinskueudvalget fået mulighed for både at have vin-indsamlingssted og bedømmelsessted hos Dansk VinCenter i Avedøre. Frederiksborg Vin ønsker ikke mere at påtage sig at stå for modtagelsen af vinene. Vinskueudvalget vil hermed gerne sige TAK til folkene der, for deres store indsats gennem flere år. Indsendelse/personlig aflevering på DVC vil i 2016 kun kunne ske i uge 20. De sensoriske og tekniske bedømmelser vil ske i perioden kort derefter. Sidste år var der enkelte steder i landet, hvor kontaktpersoner påtog sig at modtage og enten videresende eller personligt transportere vinene til Frederiksborg Vin. Dette initiativ vil blive videreført og koordineret i det omfang, som Vinskueudvalget kan formå medlemmer/lokalgrupper til at få vinen bragt til Dansk VinCenter. Der vil komme en notits i næste nummer af Vinpressen om, hvordan det kan foregå.

På baggrund af indlæg sidste år på FDV's debatforum Vinavlerforum på hjemmesiden, gives der igen i år mulighed for at indsende/præsentere "forsøgsvine" på Vinskuet. Her tænkes specielt på, at små produktioner på nye og uprøvede druer eller vinificeringsmetoder har mulighed for at blive præsenteret. Vinavleren kan her nøjes med at indsende et mindre antal flasker. Der kommer senere yderligere information om, hvordan dette tænkes praktiseret, ligesom Vinskueudvalget skal kontaktes inden indsendelsen af disse vine. Se i øvrigt de samlede regler på www.vinavl.dk

Sidste år kom der 3 forsøgsvine. Kan vi ikke gøre denne kategori større og mere spændende i år?

Der har også været debat om prisen for at deltage med vin. Udvalget forsøger at imødekomme ønskerne – vel vidende at det faktisk er ret dyrt at afvikle vinskuet. Prisen for indsendelse af 1 eller 2 vine er i år 350,- kr. per vin. Dette dækker håndtering, analyse, bedømmelse samt adgang for avleren og 1 gæst på vinskuet. Der vil også blive reduceret i prisen ved indsendelse af mere end 2 partier vin fra samme avler, og der vil være øget mulighed for at medbringe gæster: Hvert parti vin udløser 1 gæstegang. Mængden af indsendt vin justeres en smule i år, så du kan nøjes med at indsende 5 flasker à 0,375 l = 1,9 l. **OBS** at 0,375 l er den mindste accepterede flaskestørrelse. Du må dog hellere end gerne indsende helflasker (0,75 l). De små flasker kan bewirke, at der ikke er så meget vin fra dig på Vinskuet til medlemssmagningen; MEN du må meget gerne medbringe mere vin af samme slags, så du kan sikre, at så mange som muligt får smagt din gode vin!

Udvalget har også fået mange tilbagemeldinger vedrørende de udleverede vinanalyser. Disse vil blive videreført, så alle der indsender vin (forsøgsvine undtaget), vil få udleveret skemaer med kommenteret datamateriale.

Endeligt vil Vinpressens annoncører få mulighed for at udstille deres varer på en stand i eller lige udenfor udstillingsområdet. Måske kan du forhandle dig til et godt tilbud?

Vinskueudvalget håber, at I allerede nu går med planer om at deltage – enten med indsendte vine eller som gæster, der kan tænke sig en spændende dag i Ringsted Kongrescenter. Vi ved, at personalet her sammen med jer vil gøre dagen til en oplevelse. Udvalget vil desuden gerne takke de medlemmer, som allerede nu og i de næste måneder vil arbejde på, at Vinskuet i 2016 bliver et af de bedste skuer – hvis ikke det bedste!

Ses vi?



Uddrag af regler for Dansk Vinskue 2016

Reglerne findes i deres helhed på www.vinavl.dk

Deltagerafgift

For de første to produktioner (partier vin) er afgiften 350,- kr. pr. produktion. For erhvervsavlere tillægges moms. For hver af de følgende produktioner er prisen 275,- kr. Forsøgsvine (små produktioner af "sjældne/nye druer" / test af ny vinificering – kontakt vinskueudvalget) koster 100,- kr. mindre end angivet ovenfor. Indeholdt i prisen (forsøgsvine undtaget) er en analyse af vinen. Denne analyse er ikke akkrediteret, men er dels udført på et Winescan apparat og dels manuelt (sulfitmåling).

Tilmelding

Vinene skal tilmeldes elektronisk via FDVs interne hjemmeside www.vinavl.dk og betaling skal ske med Visa/Dankort på Webshop fra d. 11. april til d. 30. april 2016.

Indsendelse af vin

Der skal for hvert tilmeldt ordinær produktion/parti vin indsendes mindst 1,9 l vin og mindst 5 glasflasker. Minimum flaskestørrelse er 0,375 l. For hvert parti forsøgsvin indsendes mindst 3 glasflasker.

Flaskerne skal enten sendes eller afleveres i uge 20 (tirsdag d. 17. maj til og med lørdag d. 20. maj – senest) mellem kl. 10 og kl. 15 til Dansk VinCenter, Byvej 55, 2655 Hvidovre. Husk forsvarlig emballering af vinen ved transporten. Vine som ankommer senere, kan ikke forvente at blive bedømt.

OBS: Dansk VinCenter kan ikke modtage vin før uge 20.

OBS: På hver flaske påsættes en af de flaskelabels, der er tilsendt som kvittering. Det modtagne registreringsbevis fremsendes sammen med vinen.

Klasser

Vinene opdeles i en klasse for unge vine og en klasse for ældre vine. Vinskuets 2 klasser skal indeholde følgende kategorier: Hvidvin, mousserende vin, rosévin, claret, rødvin, dessertvin og hedvin.

Klasse for unge vine

Følgende vine kan indsendes til klassen for unge vine:

- Hvidvin, rosé, claret og dessertvin fra høståret 2015.
- Rødvin, mousserende vin og hedvin fra høståret 2014 (evt. 2015).



Klasse for ældre vine

Alle vine fremstillet af danske druer fra tidligere høstår end nævnt i klassen for unge vine kan opstille i klassen for ældre vine.

Tilmelding af personer og tilmelding til forplejning ved Vinskue 2016

Medlemmer med tilmeldte vine kan deltage og medtage 1 gæst uden beregning pr. parti vin. Bestilling af forplejning skal tilmeldes og betales særskilt på www.vinavl.dk. Øvrige deltagere skal ligeledes tilmelde sig via intern hjemmeside/webshop for køb af vinskuebillet, sandwichbolle og festmiddag.

Point og præmiering

Guld: Minimum 17,0 point. **Sølv:** Minimum 15,5 point. **Bronze:** Minimum 14,0 point. **Særlig udmærkelse:** Minimum 12,0 point. **Acceptabel:** Minimum 1,8 point for udseende, 1,8 point for næse og 5,8 point for smag.

Såfremt der ikke er mindst én guldmedalje, reguleres kravene til klassifikation proportionalt i forhold til skæringspunktet 10,0.

Deltagelse på vinskuet: Minimum 1,0 point for udseende, minimum 1,0 point for næse og minimum 2,0 point for smag.

Præmiering af vine fra klassen af unge vine

Bedste medaljevin blandt alle vine indenfor en kategori i klassen for unge vine, benævnes "Årets danske [vinkategori] i [klasse]". F. eks. "Årets danske rødvin i klassen for unge vine". Dette gælder kun, hvis der er mindst 3 vine i klassen.

Den medaljevin (fra alle kategorier i klassen for unge vine), som opnår højst point, får tildelt en vandrepokal for "Bedste danske vin årgang xxx med vingårdens/vinmagerens navn indgraveret. Vinmageren bliver udnævnt til "Årets Vinbonde"

Præmiering af vine fra klassen af ældre vine

Bedste medaljevin blandt alle vine indenfor en kategori i klassen for ældre vine, benævnes "Årets danske [vinkategori] i [klasse]". F. eks. "Årets danske rødvin i klassen for ældre vine". Dette gælder kun, hvis der er mindst 3 vine i klassen.

Den medaljevin (fra alle kategorier i klassen for ældre vine) som opnår højst point, får tildelt en vandrepokal for bedste vin i klassen for ældre vine med vingårdens/vinmagerens navn indgraveret.

Præmiering af vinskuets bedste vin

Den medaljevin (fra alle kategorier i begge klasser), som opnår skuets højeste point, får tildelt en vandrepokal for skuets bedste vin med vingårdens/vinmagerens navn indgraveret. Vinmageren bliver udnævnt til "Årets Vinmager".

Stemmingsbillede fra Dansk Vinskue 2015 - Foto Ole Stauning

Rätt flaska för din produkt!

Vår målsättning är att den flaska eller burk du behöver ska finnas på vårt lager.



FLASKOR & BURKAR

Box 157, SE-221 22 ESLÖV.
Tel. +46 413-55 77 99

Hämta vår sortimentkatalog på
www.flaskorburkar.se

KORK

– en allsidig naturprodukt!



Vinkylare



Vinbag i korktextil



Naturvinkork "FLOOR"
marknadens bästa!

ESLÖVS KORKFABRIK
Box 157,
SE-221 22 ESLÖV.
Tel. +46 413-101 15

Mer info på
www.korkfabriken.se



Regissevej 3 · 5871 Frørup · Tlf. 40 63 14 30 · info@butikvinmark.dk

butikvinmark.dk

NYHEDER HOS BUTIKVINMARK



MM sprøjte
til den prof vinbonde

÷10%

MM sprøjte
til den halvstore vinbonde

Alt til vinmarken på lager ring og få et godt tilbud
Husk vi giver 25 års garanti på alle vores stolper

NYHED
NU Malet i din egen farve

Hadley Stolper

÷10%

Felco 2
Beskæresaks

Professionelt udstyr til din vinmark og vineri
TANKE · PRESSE · AFSTILKER · FLASKER MED MERE

Se mere på butikvinmark.dk

Eco Trellis Espalier System

Nyt og veldesignet espalier system med mange fordele.

- Stærke og robuste pæle
- Runde pæle uden kroge
- Nem og smidig montering
- "Rullet top" beskytter fuglenet



Mere information, video m.v på vores hjemmeside



www.guldbaekvingaard.dk

ÆRTEBJERGVEJ 40 B, GULDBÆK,
9230 SVENSTRUP

tlf: 40331244, email: jan@guldbaekvingaard.dk

Kontakter

FDV's sekretariat



Sekretær
Børge Alstrup
T +45 7023 0570
M +45 2622 7604
E ba@vinavl.dk



Webmaster
Kurt Jørgensen
E webmaster@vinavl.dk
W vinavl.dk

FDV's bestyrelse



Formand
K.K. Zangenberg
T +45 5752 8787
E kkez@vinavl.dk



Kasserer
Harry Skydsgaard
T +45 2156 7748
E kasserer@vinavl.dk



Næstformand
Søren Kofoed Nielsen
T +45 2627 7402
E skn@vinavl.dk



Bestyrelsesmedlem
Lars Holt
T +45 5573 6778
E larsholt@stofanet.dk



Bestyrelsesmedlem
Kim Møllebro Hansen
T +45 2327 9711
E pilogvin@gmail.com



Bestyrelsesmedlem
Ejgil Kølbaek
T +45 2068 2987
E ejgil@koelbaek.dk



Bestyrelsesmedlem
Jørgen Broe
T +45 6476 2026
E jorgenbroe@mail.dk



Bestyrelsesmedlem
Søren Kongsted
T +45 6142 3425
E skongsted@live.dk



Suppleant
Anita Vesterdorf
T +45 2041 6276
E a.vesterdorf@gmail.com



Suppleant

FSV's styrelse



Ordförande
Staffan Lake
T +46 (0)70-412 88 33
T +46 (0)411-175 39
E staffan_lake@hotmail.com



Kassör
Sven-Ove Nilsson
T +46 (0)70-5417429
E svenove@lodde.se



Ledamot
Ronny Persson
T +46 (0)709-247630
E ronny@vingarden.nu



Ledamot
Maria Harneke Walter
T +46 (0)733-446527
E marialyngby@hotmail.com



Ledamot
Staffan Ottosson
T +46 (0)708-847847
E staffan.ottosson@storaborakra.se



Suppleant
Lauri Pappinen
T +46 (0)70-5901275
E lauri@gutevin.se



Suppleant
Sveneric Svensson
T +46 (0)340-665285
T +46 (0)70-9317603
E sveneric.svensson@capiro.com



Suppleant
Sven Erik Borglund
T +46 (0)766-312650
E svenerik@me.com

ERFA Skåne



Kontaktperson
Ronny Persson
T +46 044-24 96 96
E ronny@vingarden.nu

Styret i ND



Leder
Hans J. Rosenfeld
E rudolf.rosenfeld@gmail.com



Nestleder
Joar Sættem
E joarzm@online.no



Kasserer
Kaare Hjorth
T +47 9136 2579
E kaare.hjorth@gmail.com



1. styremedlem
Olav Heen
E oheen@online.no



2. styremedlem
Nina Viddal
E nina.viddal@fjordbobler.no



Varamedlem
Knut Sætrevik
E knut_saetrevik@yahoo.no



Danske Vingaarde



Formand
Svend Aage Hansen
T +45 7458 4776
E sah@aaro-vin.dk

Lokal- og ERFA-grupper

Hvis du er interesseret i at være med i en ERFA/lokalgruppe, kan du kontakte en af nedenstående gruppeledere. Du kan få information om muligheden for støtte til oprettelse af en ERFA/lokalgruppe hos kassereren, som også kan hjælpe med kontaktoplysninger om medlemmer i dit lokalområde.



Nordjyske Vinavlere
Ole H. Andersen
T +45 2137 7749
E vinavl@gmail.com



Nordvestjyske Vinavlere
Ejgil Kølbaek
T +45 2068 2987
E ejgil@koelbaek.dk



Midtjyske Vinavlere
Ivan Bogner
T +45 9855 0255
E vinavl@c.dk



Vinavlgruppen Midtjylland
Ole N. Østergaard
T +45 8684 6433
E ole-ostergaard@fiberpost.dk



Østjyske Vinavlere
Asger Bertram
T +45 4028 3878
E asgerbertram@hotmail.com



Djursland
Jørgen Christoffersen
T +45 8633 2111
E tornled@yahoo.dk



Samsø
Kim Hedegaard
T +45 2199 8550
E kimhedegaard@ofir.dk



Sydvestjyske Vinavlere
Stefan Jensen
T +45 7526 9474
E kokspangvingaard@youseeme.dk



Lokalgruppe Syd-Sønderjylland
Jens Wichmann
T +45 7483 3612
E familienwichmann@gmail.com



Stor Odense
Allan Gilberg
T +45 6615 6514
T +45 2043 6734
E allan.gilberg@webspeed.dk



Vestfynske Vinavlere
Jesper Bødtger
E jkb@ofir.dk



Svendborg/Nyborg og opland
Poul R. Henriksen
T +45 6228 1775
E henriksen@adr.dk



Odsherred
Bendt Larsen
T +45 5991 3547



Nordvestsjælland
Tom Christensen
T +45 2843 5891
E tom@dyrehojgaard.dk



Nordsjælland
Kurt Jørgensen
T +45 7023 0570
E nordsjaelland@vinavl.dk
W vinavl.dk



Midtsjælland
Kim Møllebro Hansen
T +45 2327 9711
E pilogvin@gmail.com



Hedeland Vinlaug Arbejdsgruppe
Villy Mørk
T +45 4659 2747
T +45 2588 5206



Vestegnen
Henning Jensen
T +45 2156 5354
E jusjongvinhus@gmail.com



Sydsjælland
Lars Holt
T +45 5573 6778
E larsholt@stofanet.dk
W home1.stofanet.dk/l.h/vin/vin.htm



Vinavlere Sydhavsøerne
Henrik Ploug
T +45 5471 1704
T +45 6080 4328
E ploug10@gmail.com



Mousserende vin
Bjarne Ingstrup
T +45 3038 2130
E bjarne.ingstrup@mail.tele.dk



FSV KALENDER

Årskonferensen 2016

Den 21-22 maj på MiLgårdarna i Klippan.
Mer information kommer på hemsidan.

Vinifiera

Lördagen den 13/8

Kursledare: Staffan Lake

Vinifiera. Grunderna vid vinframställning, Inför vinproduktion, Produktionsplanering, Utrustning, Syrgas/kvävgas/koldioxid/svaveldioxid, Processhygien, Analys av must och vin, Sammansättning av druva/must och justeringsmöjligheter av must/vin, Jäsningsprocessen. Tillverkningsförslag för vitt vin med översikt av rött och rosé.

Kurslitteratur: "Understanding Wine Technology" av David Bird MW, köpes förslagsvis via nätbokhandel.

Plats: Snårestad byskola, utanför Ystad, medtag regnkläder.

Priset per kurs är 1300 kronor.

Lunch ingår ej men arrangeras gemensamt.

Anmälan direkt till kursledare staffan_lake@hotmail.com

Analys av must och vin

Söndagen den 14/8

Kursledare: Sveneric Svensson

Socker. Specifik vikt, Oechsle och Brix.

Vad betyder det och hur hänger de ihop?

Beräkningar och korrigering av sockerhalt.

Restsocker analysmetoder och justering

Syra. Vad är en syra och vad är skillnaden

mellan syrahalt (g/L) och surhetsgrad (pH)?

Syraindex, vad är det och hur kan man

använda det praktiskt? Analysmetoder för

syra och pH. Korrigera syrahalten, alternativa metoder.

Svavel. Svavelbegreppet – Kärt barn har

många namn. Analysmetoder. Justering av

svavelhalten till rätt nivå

Praktiska moment. Beräkna chaptalisering.

Använda en pH meter och en pipett.

Bestämma total syra (TA). Beräkna justering

av syranivåer. Bestämma fritt svavel och

beräkna justeringen till rätt nivå.

Plats: Snårestad byskola, utanför Ystad.

Priset per kurs är 1300 kronor.

Lunch ingår ej men arrangeras gemensamt.

Anmälan direkt till kursledare Sveneric Svensson svesmail@gmail.com

FDV KALENDER

FDV Vinterseminarer

Lördag den 12. marts kl. 10.00 - ca. 16 i Fjordgaard Vineri, Norsmindevej 150, 8340 Malling.

Søndag den 13. marts kl. 10.00 - ca. 16 i Knud Lavard Centret, Eksercerpladsen 1, 4100 Ringsted.

Programmet er en smule forskelligt de 2 steder, men der vil være 3 indlæg begge dage. Både lørdag og søndag er der oplæg ved Jørgen Broe om "Sulfit som konserveringsmiddel i din vin" og Søren Kofoed Nielsen om "Podning af vinplanter og grundstammernes funktion, deres forskellighed og anvendelighed i de mange jordbundstyper, som vi har i Danmark". Lørdag i Malling kommer desuden Henrik Tachau Kristensen og fortæller om "Vine fra koldt klima områder" og om søndagen i Ringsted kommer Harald Krabbe og fortæller "Hvordan kirsebærvinen i Danmark rejste sig som en fugl Fønix af Kijafas aske". Se desuden udførlig omtale i decembernummeret af Vinpressen.

Prisen for deltagelse, smagsprøver, vinglas og fortæring er 275,- kr. pr. person pr. seminar. Med i deltagerprisen vil der begge steder være 1 FDV kvalitetsglas til brug på dagen og som ejendom efterfølgende.

Tilmelding på online booking på www.vinavl.dk inden den 6. marts 2016. Benyt Dankort.

Stiftende generalforsamling i FDV's Fynskreds

Torsdag den 31. marts kl. 19-22

Dalum Landbrugsskole, Landbrugsvej 65, 5260 Odense S.

FDV Generalforsamling

Lørdag den 16. april 2016 kl. 10.00.

Der er registrering og kaffe fra kl. 9.30.

AU Forskningscenter Årsløv, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årsløv.

Forslag der ønskes behandlet på generalforsamlingen skal være formanden i hænde senest 14 dage inden generalforsamlingen.

NB: Hvis der ønskes frokost, skal denne bestilles i forvejen på www.vinavl.dk under online booking!

Se yderligere i indkaldelsen og bestyrelsens beretning inde i bladet.

International Cool Climate Wine Symposium 2016

Den 26.-28. maj 2016. Brighton, England.

Se symposiets website www.iccws2016.com

Dansk Vinskue 2016

Lørdag den 18. juni 2016 kl. 11-17.

Ringsted Kongrescenter, Nørretorv, 4100 Ringsted.

Der vil være festmiddag om aftenen kl. 18.30. Overnatning er mulig på Scandic Hotel, som ligger 100 m derfra.

Der er forhåndsbooket 20 værelser, som kan bestilles hos Scandic indtil 1/5-2016.

Se indbydelsen og uddrag af regler for vinskuet inde i bladet.

FDV kursustilbud 2016

Se venligst opslaget inde i bladet.

