



## Kære Vin Ven

Hermed følger Nyhedsbrev 03, der gengiver den fulde version af en del af den artikel vi fik bragt i Dansk Sommerlier Forenings blad 02/2013.

I en verden hvor alt bliver forfalsket, ja selv vine,

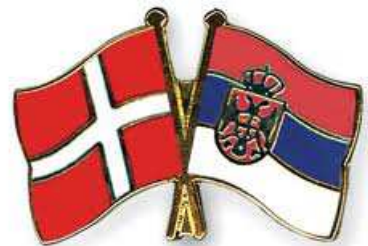
**”hvor sikre kan vi virkelig være på at en vin er dyrket 100 % økologisk??”**

Ikke særlig sikker, men vi modtager meget gerne jeres egne meninger vedr. naturvine på [www.facebook.com/vinograd.dk](http://www.facebook.com/vinograd.dk).

God læsning og god sommer

Med de bedste hilsner

**Dragana Nilsson**



## Serbien overrasker på Copenhagen Food Fair 2013

Vinograd<sup>1</sup>.dk vinder prisen ”Wine of the Year” i en af 4 grupper med en Serbisk vin.

**Af: Jan Nilsson**

Som ny i vinsektoren opleves mange dejlige stunder, hvor passionen for vin er drivkraften, men hvor flere faktorer dog også får os til at undres.

### Den første faktor:

Ikke blot under Copenhagen Food Fair, men generelt, ses en noget forsigtig tilgang til nye vinlande. Vine bør bedømmes efter vinenes potentiale og ikke en forhåndsindtaget mening om et bestemt land eller område.

---

<sup>1</sup> Vinograd betyder ”vinmark” eller ”vingård” på serbisk.



Oftentimes heard from restaurants "vores kunder ønsker det sikre valg", selvom der nok menes, vi ønsker ikke nytænkning her, så skal vi blot til at fortælle vores kunder om den vin de skal drikke☺

Derfor kom det som en dejlig oplevelse at vinde en af fire blindsmagningskonkurrencer udført af Dansk Sommelier Forening på Copenhagen Food Fair 2013.



Billede 1 - Prisoverrækkelse til Jan Nilsson Vinograd.dk af Tim Volderslev (th) samt Christian Aarøe (tv)

Det virkede også som om det kom som lidt af en overraskelse for blindsmagningspanelet og mange andre på Messen, men det har sammen med fremvisningen i TV2 af "Malene Smidt Hertz" fra "Rundt om Vin" under temaet "Prisvindende Vine" skabt en fremgang, som vi er meget glade for.

Så vores ønske til Sommeliers, restauranter og vin elskere rundt om i landet er, at:



Billede 2 - Malene Smidt Hertz

**"tilgangen til nye vinlande bliver mere åben og den baseres på vinens potentiale"**

For Serbiens vedkommende har landet mere end 1700 års historie bag sig, hvilket for de fleste er ukendt viden.

Vinproduktionen i Serbien blev startet af Marcus Aurelius Probus, en romersk kejser, født i den romerske kejserby Sirmium i år 232 (i dag kaldet Srem, 55 km vest for Beograd). Probus plantede vinranker på skråningerne af bjerget Fruska Gora rundt om Sirmium og således begyndte Serbiens vinhistorie og vinproduktion.



Op igennem historien har dyrkning af vin været en integreret part af kulturen. Kejser Dusan (1308–55) som indførte loven om vinproduktion og dens kvalitet, havde store vinmarker og fik vinen leveret fra vinmarker og vinkældre i Velika Hoca via keramiske vinrør, der strakte sig 25 km til de kongelige kældre i hovedstaden Prizren (beliggende i det sydlige Kosovo). På Dusan's tid var Serbien en af de største stater i Europa.



Billede 3 – Kejser Dušan

I det 19. århundrede var det især Kong Petar Karadjordjevic Den Første og hans søn Alexandar, der videreudviklede vinen.

Billede 4 - Konge  
Karadjordjevic II

De producerede vine i det centrale Serbien på Oplenac bakkerne i nærheden af Topola. Den høje kvalitet af vinen gjorde det muligt at **eksportere** til Frankrig, Østrig-Ungarn, Tyskland, Schweiz og Rumænien.

I det efterfølgende skiftede magten hænder (1945) og kommunisterne, med Tito i spidsen, overtog vinproduktionen, hvilket resulterede i en ændring fra kvalitet til kvantitet og hvor vin blev produceret på store monopolistiske produktionsanlæg.

Med kommunismens og Jugoslaviens opløsning i årene omkring 1992, hvor vi fejrede det danske landsholds overraskende sejr mod Tyskland i EM finalen i fodbold, oplevede Serbiens vinproduktion en renæssance. Små vinproducenter begyndte efterfølgende at skyde op, kvaliteten begyndte igen at være i fokus og i dag er Serbien godt på vej til at opnå samme status indenfor vinproduktion som man havde for mange år siden.

Serbiens vinproducenter forbedrer konstant kvaliteten af sine vine og de sidste 10 år har været fremragende på dette område, så potentialet af Serbiens vine bør bestemt komme til sin ret på markedet, da de gamle kommunisters tider er vel overstået.

## Den anden faktor:

Det, der kan undre, er den meget opmærksomhed der henledes til Naturvine, Terrorir eller vine med klumper i, ja kært barn har mange navne.

Med mange år bag sig i erhvervslivet kommer der flere punkter til min opmærksomhed, der nok lægger sig meget op af Flemming Hvelplunds, artikel "Bevar jordforbindelsen" fra sidste udgave:

- Hvor mange vinproducenter har den økonomiske styrke til at risikere store mængder druer går tabt, eller store dele af produktionen bliver udrikkelig, blot fordi at vejr, bakterier eller skadedyr ikke arter sig som antaget?
- Hvor sikker kan du være på at det virkelig er en naturvin du drikker, hvad er der af kvalitetsmærkninger eller beviser for at der ikke er benyttet nogen form for kemisk hjælp?
- Sidst, men ikke mindst, vil kunderne virkelig acceptere en kvalitet der varierer enormt og til tider smager mere af Cider end god vin og koster meget mere?





Svaret, vil jeg antage, er en mere pragmatisk produktion, hvor der stiles efter økologisk produktion, men hvor det tillades at begrænse skaden. Dette er præcis hvad der forgår på "Vingården Zvonko Bogdan"<sup>2</sup> der leverede vindervinen til Copenhagen Food Fair 2013.

**"Hvordan har de grebet det an på Zvonko Bogdan?"**

Vingården Zvonko Bogdan blev åbnet for offentligheden i april 2011 og er placeret ved søen Palić i det nordlige Serbien tæt på den Ungarske grænse.



Billede 5 - Vingården Zvonko Bogdan

Siden begyndelsen har vingården haft én regel – gør hvad der er bedst for opretholdelsen af kvaliteten. Jordbundsforholdene, ved Lake Palić, over 500 ha, blev testet over en periode på to år for at finde den mest frugtbare jord til dyrkning af vinstokke.

For at kunne beslutte placeringen blev der foretaget over 180 jordbundsanalyser via den ønologiske skole i Tyskland. Vingården er plantet på 5 meter tyk chernozem (sort jord) lag efterfulgt af 68 meter af ler nedenunder. Drue kloner blev udelukkende købt hos kultivatorer fra Tyskland og Frankrig, hvor deres frøplanter er lavet i samarbejde med Det Naturvidenskabelige Ønologi Center i München. På vinmarkerne dyrkes de nøje udvalgte druesorter (Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Merlot, Lemberger og Cabernet Franc).

<sup>2</sup> Zvonko Bogdan er en kendt sanger på Balkan, [http://en.wikipedia.org/wiki/Zvonko\\_Bogdan](http://en.wikipedia.org/wiki/Zvonko_Bogdan)



Vingården Zvonko Bogdan ved hvor vigtigt det er med de rette druer, men også med rette ønolog. Derfor blev der indledt et samarbejde med Thomas Seeger, tysk vinmager og ejer af "Seeger" vingård i Tyskland, som selv er blevet hædret med mange priser for produktion af top kvalitetsvine. Thomas Seeger har i de sidste 15 år været blandt de 10 bedste vinproducenter i landet og i 2005 modtog han prisen for bedste udgave af rødvin i Tyskland. Han er mest berømt for at være den første i Tyskland, som begyndte at anvende det såkaldte "lukkede produktionssystem", som også er blevet introduceret på vingård "Zvonko Bogdan".

### **Lukket produktions system**

Ilt er vinens fjende og de fleste steder tilsættes svovl for at forhindre ilt i at komme i kontakt med vinen. På vingård "Zvonko Bogdan" kommer mosten og vinen ikke længere i kontakt med oxygen, pga. det lukkede produktions system. Over hver fermentationstank er der monteret en luft ballon, som trækker oxygen ud, når mosten introduceres. Fra fermentationstanken ledes vinen ind i tankene, og efterfølgende direkte ind i fyldeenhederne og det er derfor ikke længere nødvendigt at tilsætte sulphur.

Hvidvine indeholder 0,15-0,20 svovl i en flaske, som er 10 gange mindre sammenlignet med andre vine af samme kvalitet.

### **Behandling af druer**

For at opnå et godt slutprodukt er det nødvendigt med gode råvarer og derfor modtager druerne en særlig behandling. Tredive dage før høsten i august, måles sukker, tannin, tannin modenhed, surhed, tilstanden af vinranken og overskydende blade og druer fjernes til der kun er 4. til 6. klynge tilbage. På denne måde opnås der fri plads omkring de reneste bær, hvilket skaber de bedste betingelser for at sukker og syre kan modtage mere sol og mineraler og nå maksimal modenhed. Vinrankerne vil også give mindre udbytte men det forøger kvaliteten. Produceret vin per vinstok er 0,5-0,7 liter vin samt maksimum 4.500 liter per hektar.

Druerne høstes kun mellem kl. 5:30 til 08:00, når temperaturen ikke overstiger 18 grader og druerne ikke begynder at fermentere, hvorved den bedste saft vil forsvinde. Efter høsten bliver druerne anbragt i kasser af 7 kg og det tager kun 25 minutter fra den enkelte klynge er høstet til den ankommer til produktionslinjen. Vingård "Zvonko Bogdan" er den eneste vingård i regionen, hvor stilken adskilles og bærrerne håndplukkes, før de mases. Adskillelsen af stilkene sker på behandlingslinjen, hvor bærrerne også vaskes, de ikke-modne eller overmodne bær frasorteres og kun de modne bær falder i knuseren og videre til fermentationstanken. Det beviser endnu engang, at mængden ikke kommer før kvalitet.

### **Teknologi**

Fermentationstankene laves i Østrig og Slovenien, i henhold til Seegers design, udført fra Inox (rustfrit stål) og betjenes computerstyret. Digital arkivering hjælper gården til at kende vinen i hver



tank, så som fra hvilken plot druerne stammer fra, høsttiden, ved hvilken temperatur og hvor lang tid den har opholdt sig i fermentationstanken.



Billede 6 – Fermentationstanke på Vingård Zvonko Bogdan

For rødvine bruger vingården fermentationstanke af Eg, som derefter går i små egetræsfade, der er produceret i Frankrig. I tønderne hvor "Merlot" er forædlet, gives en garanti på at egetræet har haft en levetid på over 100 år.

I kælderen, som omfatter 1.200 m<sup>2</sup> er der monteret 10 sensorer, der automatisk måler fugtighed, temperatur og fordampning. Når vine forædles bliver der afgivet kuldioxid.

Sensorer måler automatisk om der er for meget kuldioxid i kælderen og ventilation aktiveres for at fjerne det. Luftfugtigheden styres naturligvis også automatisk.

## **SOCIALE FORDELE**

Vingården "Zvonko Bogdan Vingård" er blevet konstrueret i overensstemmelse med IHS standarden. Vingården har sit eget vandrensingsanlæg med en kapacitet på 30.000 liter/dag og egen elektricitets forsyning. På vingården er gulvet endvidere udført monolitisk (UCRETE materiale, som det eneste der er godkendt af EU) samt med en dobbelt køleenhed til at holde lufttemperaturen og luftfugtigheden.

Vingården insisterer på udvikling af økologisk landbrug, hvilket betyder, at druerne er sprøjtet med absolut naturlige produkter. De er indkøbt fra Tyskland, Frankrig og New Zealand. På vingården forklares, at hvis det regner under høsten, er det nødvendigt at sprøjte vinmarkerne og at





sprøjtning med traditionelle kemikalier normalt betyder at der skal ventes 20 dage før høsten kan fortsætte. Dette efterkommer vinproducenterne normalt ikke og kemikalierne bliver herved overført til mosten.

Producenterne der anvendes på vingård "Zvonko Bogdan" garanterer derimod at sprøjtemidlerne som benyttes, tillader at høsten kan fortsætte 32 timer efter sprøjtning og at vinens kvalitet er langt bedre. Herudover stiles der efter brugen af hestevogne i vinmarkerne.



Billede 7 - Vinkælder på Vingård Zvonko Bogdan

Vinene fra Vingården "Zvonko Bogdan" kan ikke nægtes anerkendelse siden opstarten og giver stor hæder til den Serbiske vinindustri, hvor mange andre følger i samme spor.

Til dato har det resulteret i 22 medaljer. De sidste to var en sølvmedalje for Sauvignon Blanc 2012, der blev vundet på Concours Mondial du Sauvignon 2013 den 27. April på Chateau de Blois på Loire samt en guldmedalje ved San Fransisco International wine competition for Cuvee No. 1 2010.

Nye teknologier og systemer, grundlæggende sund produktion og engagement til kvalitet vil gøre vin fra Serbien konkurrencedygtige på det europæiske marked. Prisen på vin, der kommer fra Seeger vingård i Tyskland spænder fra EUR 30 til 120.

**"Den samme kvalitet af vin der produceres på vingården i Palić, koster det halve og antager samtidig en pragmatisk indstilling til begrebet "Naturvine""**