

Produktspecifikation for vinavlsprodukter fra Vinområde Jylland

Den beskyttede betegnelse: Jylland.

Ansøger: Danske Vingaarde, Interesseorganisation for Vinavlere og Vinproducenter i Danmark, Sekretariat Aarø 250, 6100 Haderslev. Sekretariatsleder Svend Aage Hansen, telefon 7458 4776, mobil 4010 9495, fax 7458 4756, mail: sah@aaro-vin.dk
Lokalafdeling: Jylland

Beskrivelse af vinene: I Vinområde Jylland fremstilles følgende vinavlsprodukter:

- Vin (røde, hvide og rosé)
- Mousserende vin
- Mousserende kvalitetsvin

Vigtigste analytiske kendetegn:

- Vin (røde, hvide og rosé) - virkeligt alkoholindhold, min. 9,5 % vol., dog således at søde vine kan fremstilles med et lavere virkeligt alkoholindhold, hvis det totale alkoholindhold er min. 10,5% vol.
 - Totalt syreindhold, min 4,5 g/l ¹).
 - Indhold af flygtige syrer, maks. 1,0 g/l for hvidvin (og rosé) og 1,1 g/l for rødvin ²).
 - Totalt svovldioxidindhold³:
Hvidvin og rosévin. maks. 180 mg/l som SO₂, dog maks. 200 mg/l hvis restsukker > 5g/l
Rødvin max 135 mg/l som SO₂, dog max 180 mg/l hvis restsukker > 5g/l.
- Mousserende vin og Mousserende kvalitetsvin
 - Virkeligt alkoholindhold, min. 9,5 % vol. dog min. 10 % vol. for mousserende kvalitetsvin
 - Totalt syreindhold, min 4,5 g/l ¹).
 - Indhold af flygtige syrer, maks. 1,0 g/l ²)
 - totalt svovldioxidindhold. < 180 mg/l som SO₂ ³).
 - kuldioxidindhold (> 3,5 bar overtryk ved 20 °C)

Organoleptiske kendetegn:

Alle vinområdets vinavlsprodukter er karakteriseret ved deres særlige sprødhed og elegance, sammenlignet med landets øvrige vinområder.

De røde vine er ret lette, lysere røde og med en syre, der bedst matches ved at chaptalisere for at opnå en passende

¹ Totalsyre udtrykt som vinsyre

² Flygtig syre udtrykt som eddikesyre

³ Grænserne for svovldioxidindhold kan være højere i år, hvor vejrforholdene har gjort det påkrævet, inden for de grænser, der er fastsat i bilag I B, stk. A.4 og bilag I, C.2 til Reg. 606/2009

alkoholprocent. De hvide (og rosé) vine ligger ikke højt i alkohol og er lette i stilen, men opnår i kraft af deres lethed kombineret med en tydelig syre en sprødhed der ikke findes andre steder i landet..

De mousserende vine er lette og elegante, domineret af sprøde syrer fra oprindeligt højt æblesyreindhold konverteret til mælkesyre.

Særlige ønologiske fremgangsmåder:

Det maksimale indhold af sulfid

Totalt svovldioxidindhold³:

Hvidvin (rosé) maks. 180 mg/l som SO₂, dog maks. 200 mg/l hvis restsukker > 5g/l

Rødvin max 135 mg/l som SO₂, dog max 180 mg/l hvis restsukker > 5g/l.

Mousserende vin og mousserende kvalitetsvin: maks.180 mg/l som SO₂³

Afgrænsning af det geografiske område:

Vinområde Jylland udgøres af de administrative områder: Region Midtjylland, region Nordjylland og Region Syddanmark med undtagelse af Fyn og omliggende øer.

Maksimale udbytter pr. hektar
Druesorter

60 hl

Der anvendes følgende druesorter opført på OIV's liste:

Blå sorter: Acolon, Cabernet Cantor, Baco Noir, Baron, Bolero, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Castel 19637, Frühburgunder, Léon Millot, Lucie/Lucy Kuhlmann, Monarch, Muscat Bleu, Rondo, Pinot Meunier, Pinot Noir, Piroso, Précoce Noir, Regent, Spätburgunder,

Grønne sorter: Chardonnay, Helios, Johanniter, Madeleine Angevine 7672, Madeleine Sylvaner, Merzling, Muscaris, Orion, Ortega, Phoenix, Pinot Auxerrois, Bianca, Reform, Riesling, Sibera, Solaris, Villaris, Zalas Perle

Rosé sorter: Siegerrebe, Sauvignier gris

Oplysninger om det geografiske område

Vinområde Jylland hører med til de nordlige vinzoner i Europa med kystklima, som er karakteriseret ved en relativ kort vækstsæson, lange dage om sommeren og stærkt reduceret dagslængde i forårs- og efterårsmånederne. 1.461 solskinstimer, 754 mm regn, middeltemp. 7,6 °C, nedbørsdage 128, dog med store variationer pga. områdets størrelse, hvor Nordjylland har lige så mange solskinstimer som Sjælland, og lige så lavt nedbør som Bornholm. Midt- og Vestjylland har landet laveste antal solskinstimer, 1.395, og S Jylland landet højeste nedbør, 823 mm..

Oplysninger om produktet

Undergrunden varierer fra nord til syd, men består generelt af yngre og ældre bjergarter. Jordbunden i Nord-, Vest- og dele af Østjylland er generelt sandede, men den øvrige del af Østjylland og det sydlige Jylland er mere lerholdige jorder.

Vin og mousserende vin fra Vinområde Jylland er generelt kendte for deres særlige sprødhed og elegance, som kan henføres til områdets specifikke forhold.

Årsagssammenhæng

Vin og mousserende vin fra Vinområde Jylland udviser en større variation inden for vinområdet end det kendes fra de øvrige, danske vinområder. Det skyldes dels de klimatiske forskelle mellem de forskellige dele af Jylland, men også forskellene i undergrund, der varierer fra moræneler og –sand på en undergrund af sandsten og ler i Midt- og Sydjylland, mere sandede jorder i Vest- og Nordjylland, i sidste tilfælde på en kridtholdig undergrund.

Temperaturerne i Vinområde Jylland såvel som antallet af solskinstimer er generelt lavere end i den øvrige del af landet, ligesom nedbøren er højere. I modningssæsonen, og specielt i de dele af vinområdet med de mest krævende vejrforhold, er temperaturerne ca. 1°C lavere end i resten af landet og underskuddet i solskinstimer er op mod 20 timer pr. måned. Det resulterer i indlejring af mindre sukker og et højere syreniveau. Når disse faktorer håndteres korrekt, medfører det en sprødhed og elegance for alle vinavlsprodukterne, som ikke findes andetsteds i landet.

Gældende krav fastlagt i EU eller i dansk lovgivning

Undergrundens indflydelse på vinavlsprodukterne kan bedst betegnes som neutral.

I EU-lovgivningen:

Mærkning med årgang, hvis mindst 85 % af de druer, der er medgået til fremstillingen af produktet er høstet de pågældende år, jf. artikel 61 i Reg. 607/2009.

Verificerende myndighed/organ:	Fødevarestyrelsen (Kompetent myndighed og verificerende myndighed)
Myndigheden/organets opgaver:	<p>Fødevarestyrelsen varetager alle kontrolopgaver, jf. artikel 25 i KFO 607/2009, herunder udtagning af prøver til analytisk og organoleptisk test.</p> <p>Kontrollen gennemføres som en stikprøvekontrol blandt de omfattede vinproducenter og –tapperier på grundlag af en risikoanalyse.</p> <p>Producenterne gennemfører egenkontrol vedr. analytiske og organoleptiske kendetegn.</p>