

## Produktspecifikation for vinavlsprodukter fra Vinområde Bornholm

Den beskyttede betegnelse: Bornholm.

Ansøger: Danske Vingårde, 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: Bornholm

Beskrivelse af vinene: I Vinområde Bornholm fremstilles følgende vinavlsprodukter:

- Vin (røde, hvide og rosé)
- 

### 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<sup>1</sup>).
  - Indhold af flygtige syrer, maks. 1,0 g/l for hvidvin (og rosé) og 1,1 g/l for rødvin<sup>2</sup>).
  - Totalt svovldioxidindhold<sup>3</sup>:  
Hvidvin (rosé) maks. 180 mg/l som SO<sub>2</sub>, dog maks. 200 mg/l hvis restsukker > 5g/l  
Rødvin max 135 mg/l som SO<sub>2</sub>, dog max 180 mg/l hvis restsukker > 5g/l.

### Organoleptiske kendetegn:

Vinområdets vinavlsprodukter er karakteriseret ved deres kraftfuldhed og tæthed, sammenlignet med landets øvrige vinområder.

De røde vine er kraftige med meget dybrød farve med lilla toner. De fleste år fås god alkoholprocent uden at chaptalisere. Syren er oftest på et niveau, der giver god balance i forhold til alkoholstyrken. Hvide vine er ligeledes kraftige og fede med smuk, gylden farve og begrænset syre.

---

<sup>1</sup> Totalsyre udtrykt som vinsyre

<sup>2</sup> Flygtig syre udtrykt som eddikesyre

<sup>3</sup> 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 til Reg. 606/2009

Særlige ønologiske fremgangsmåder:

Det maksimale indhold af sulfid:

Totalt svovldioxidindhold<sup>3</sup>:

Hvidvin (rosé) maks. 180 mg/l som SO<sub>2</sub>, dog maks. 200 mg/l hvis restsukker > 5g/l

Rødvin max 135 mg/l som SO<sub>2</sub>, dog max 180 mg/l hvis restsukker > 5g/l.

Afgrænsning af det geografiske område:

Vinområde Bornholm udgøres af regionskommune Bornholm.

Maksimal udbytte 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

Oplysninger om det geografiske område

**Rosé sorter:** Siegerrebe, Sauvignier gris.

Vinområde Bornholm 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. Klimaet på Bornholm er desuden stærkt præget af beliggenheden i Østersøen, som medfører et sent, koldt forår og, omvendt, et længere og varmere efterår end i resten af landet. 1.580 solskinstimer, 680 mm regn, middeltemp. 7,9, nedbørsdage 103.

Oplysninger om produktet

Undergrunden består overvejende af grundfjeldsbjergarter, mens jordbunden, i kraft af istiden, består af et forholdsvis tyndt lag af moræneler og -sand.

Vine fra Vinområde Bornholm er generelt kendte for deres kraftfuldhed og tæthed, som kan henføres til områdets specifikke forhold.

Årsagssammenhæng:	Vinområde Bornholm har landets højeste antal solskinstimer og dermed generelt god indlejring af sukker. Mens dag- og nattemperaturerne mod slutningen af modningsperioden, i september og oktober svarer til den øvrige del af landet, og endda ligger under hen mod slutningen pga. af det omgivende hav, er forholdene i august de bedste i landet. Det medfører, at vinene bliver kraftigere og tættere end andre steder i landet. Undergrunden giver en mærkbar mineralitet, som især er fremtrædende i de hvide vine, dog ikke i samme omfang som for Vinområde Sjælland.
Gældende krav fastlagt i EU eller i dansk lovgivning	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:	Fødevarestyrelsen varetager alle kontrolopgaver, jf. artikel 25 i KFO 607/2009, herunder udtagning af prøver til analytisk og organoleptisk test.  Kontrollen gennemføres som en stikprøvekontrol blandt de omfattede vinproducenter og –tapperier på grundlag af en risikoanalyse.  Producenterne gennemfører egenkontrol vedr. analytiske og organoleptiske kendetegn.