Ansøgning om et nyt vinnavn

I. ENHEDSDOKUMENT

1. BETEGNELSE(R), DER SKAL REGISTRERES

Dons (da)

2. TYPE GEOGRAFISK BETEGNELSE:

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. KATEGORIER AF VINAVLSPRODUKTER

5. Mousserende kvalitetsvin

4. BESKRIVELSE AF VINEN/VINENE

Dons

Analytiske krav

Acceptkriterier for DONS

- Indhold af æblesyre: <0,3 g/l

- Kuldioxidindhold: > 4 bar overtryk ved 20 °C

- Restsukkerindhold: ≤ 25 g/l

DONS mousserende kvalitetsvin er organoleptisk karakteriseret ved en særlig ”lys” syreprofil. De mousserende vine er lette og elegante, domineret af sprøde syrer fra oprindeligt højt æblesyreindhold konverteret til mælkesyre. I næsen er der præg af citrus/lime/hyld og en karakteristisk ristethed, med en god smagslængde, der ender syrefast.

Visuelt fremstår vinen transperent i farvetonerne hvid til pink/rosé/lys rød med fine små vedvarende bobler.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt alkoholindhold (i % vol.):	
Virkeligt minimumsalkoholindhold (i % vol.):	10,0
Totalt minimumssyreindhold:	4,5 i g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l):	16,66

Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l)	150

5. VINFREMSTILLINGSMETODER

a. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Presning af druer

Specifikke ønologiske metoder

Al presning foregår ved nænsom presning af de hele drueklaser ved et maksimalt pres på 1,6 bar.

Høst, sortering og presning

Dyrkningsmetoder

Høsten foretages med håndplukning før fuld fysiologisk modenhed for bevarelse af højt syreindhold, særligt æblesyre.

Drueklaser håndsorteres efter vejledning.

Gæring

Specifikke ønologiske metoder

Det fremstillede produkt er gjort mousserende ved anden alkoholisk gæring på flaske.

Cuvéen skal efter førstegæringen have et totalt alkoholindhold på min 9 %.

Cuvéen skal gennemgå malolaktisk gæring før anden gæring.

Fremstillingsprocessens varighed, herunder lagringen, beregnet fra det tidspunkt, hvor cuvéen er hensat til gæring , er mindst ni måneder.

Gæringen med henblik for at gøre cuvéen mousserende og cuvéens lagring på bærmen i flasken har varet i mindst 180 dage.

Det fremstillede produkt er skilt fra bærmen efter flaskegæring ved degorgering. .

b. Maksimumsudbytter

5000 kg druer pr. hektar

6. AFGRÆNSET OMRÅDE

Afgrænset område: Landsbyen Dons ved Kolding, Danmark, nærmere bestemt ved tunneldalens smeltevandsgrus- og smeltevandssands-aflejringer indenfor Ejerlav Dons By, Almind. Ejerlav Dons By har været entydigt afgrænset ved præcise matrikelkort siden 1821 og har et areal på 853 Ha.

Vinmarkerne er beliggende i en højde af 25 – 60 m over havets overflade i en kystnær afstand fra Kolding Fjord på ca. 7 km.

7. PRIMÆRE DRUESORTER

** Zalas Perle (OTHER)
** Cabernet Cortis (OTHER)
** Orion (OTHER)
** Madeleine Angevine (OTHER)
** Solaris (OTHER)
** Rondo (OTHER)
** Regent (OTHER)
** Pinot Noir (OTHER)

8. BESKRIVELSE AF FORBINDELSEN

Vinmarkerne er beliggende ved landsbyen Dons i en højde af 25 – 60 m over havets overflade med ca. 7 km til kysten. Området er en istidsformet tunneldal, med søer dannet som dødishul med kuperede skrænter og næringsfattig hede på sandaflejringer.

De analytiske parametre adskiller sig fra klassisk mousserende vine ved højere indhold af mælkesyre, der kan henføres til de nordlige dyrkningsforhold.

Vinens profil, især syreprofilen, tilskrives lokalitetens geografiske forhold, lokalitetens særlige terroir med næringsfattig sedimentgrus, dybe sandlag, hvor der er langt til vandspejlet, og deraf følgende store planterodnet, samt anvendelse af relativt hårdføre druesorter.

9. VIGTIGE YDERLIGERE BETINGELSER

Produktionsmetode
Retlig ramme:
I EU-lovgivningen
Type yderligere betingelse:
Supplerende bestemmelser om mærkning
Beskrivelse af betingelsen:
Reference til produktionsmetode : Mærkningen skal angive ved tekst enten ”gæring på flaske” eller ”gæring på flaske efter den traditionelle metode” som relevant og dokumenteret i forhold til bærmekontakttiden.

EU-Logo
Retlig ramme:
I EU-lovgivningen
Type yderligere betingelse:
Supplerende bestemmelser om mærkning
Beskrivelse af betingelsen:
Indikation af EU symbol : Henvisning til ”Beskyttet Oprindelses Betegnelse” skal angives ved mærkning med EU-symbol/logo.

Druesort

Retlig ramme:

I EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Druesort : Produktet skal angive druesort, som det er fremstillet af, for så vidt der kun er anvendt én druetype. Hvis produktbasen er en cuvée af flere druesorter indenfor produktspecifikationen, kan det vælges enten at angive samtlige druesorter i faldende orden, eller ikke at angive druesorter.

Mærkning med årgang

Retlig ramme:

I EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Årgang : Mærkningen skal angive årgangen for så vidt produktet udelukkende er fremstillet af én årgangs høst. Hvis produktet er fremstillet med en cuvée af høst fra flere årgange angives ingen årgang.

Aftapning

Retlig ramme:

I EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Emballering i det afgrænsede område

Beskrivelse af betingelsen:

Aftapning:

Produktet skal ifølge produktspecifikationens afsnit c) dyrkes, fremstilles og tappes på flaske indenfor det afgrænsede område, da dette har vist sig historisk at udvise de særlige kvaliteter ved produktet, og idet de særlige produktionsmetoder i forbindelse med lagring, degorgering og modning kan være påvirket af transport udenfor området og kan udgøre en kvalitetsforringelse, som ikke er kontrolleret. Der er ikke vinproduktion i tilgrænsende områder til det ansøgte.

10. LINK TIL PRODUKTSPECIFIKATIONEN

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/Varestandarder-handelsnormer-kvalitet/Produktspecifikation%20Dons%20rev%20nov%202014%20(2).pdf