

4. september 2008

Årets bedste rødvin er økologisk og kommer fra Sydlangeland

Ved det danske vinskue 2008, der blev afholdt den 30. august på Hotel Svendborg, var der guldmedalje til en økologisk rødvin fra Sydlangeland. Rødvinen CARO er produceret af Eva Jensen og Leif Berg på vingården Søbanke, der ligger lige uden for Bagenkop.

De danske vine fra 2007 blev vurderet af professionelle vintjenere, som er medlemmer af Dansk Sommelierforening. De placerede CARO som den højst bedømte danske rødvin 2007 med 16,67 points ud af 20 mulige.



Økologisk vingård

Søbanke er en lille hobbyvingård på 0,1 ha. Vingården blev etableret i 2001 og rummer i dag 320 planter fordelt på over 20 sorter, som dyrkes økologisk uden brug af kunstgødning og kemiske sprøjtemidler. Vinene fremstilles med et minimum af svovl, men i øvrigt uden tilsætningsstoffer eller hjælpemidler af nogen art og uden sukkertilsætning (chaptalisering).

Druesorterne

CARO er fremstillet af 92 % Rondo og 8 % Castel. Rondo-druen vil være kendt af alle, der har hørt om dansk rødvin, og Rondo er da også den mest plantede druesort i Danmark. Castel er en fransk druesort, som kræver varme for at modne, men som til gengæld tilfører sukker (og dermed alkohol) og syre til den lidt endimensionelle Rondo.

“Vi plejer at blande Rondo og Castel, men det er første gang, vi har haft så meget Castel, at den for alvor gør sig gældende i den færdige vin”, siger Leif Berg. “Man kan også smage, at alkoholindholdet er højere end normalt. Det er ikke et mål i sig selv at fremstille en vin med høje procenter, men man kan ikke komme uden om, at mere alkohol giver en rundere og fyldigere smag”.

Højt sukkerindhold

“Der er ingen tvivl om, at klimaet på Langeland har betydning for, at CARO er blevet så god”, siger Leif Berg og fortsætter: “Hvert år viser det sig, at Søbankes druer har det højeste sukkerindhold i Danmark. Især Castel-druen kan have svært ved at blive ordentlig moden andre steder i landet, men hos os giver den et stabilt godt resultat.”

Medvirkende til den gode modning er også en flittig pasning af vingården. “I modsætning til mange andre vinavlere mener vi ikke, det gælder om at holde jorden bar. Vi bruger ikke tiden på at luge ukrudt, men på at beskære vinplanterne, så rækkerne i vinmarken fremtræder med høje lige løvvægge”, siger Eva Jensen. “På den måde kan planterne samle mest mulig solenergi, samtidig med at solen kan nå ned til druerne.”

Yderligere oplysninger fås hos Leif Berg og Eva Jensen, tlf. 21 64 26 17.