

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

Vinplanter (Vitis vinifera, V. riparia, V. labrusca & V. amurensis)

Vindrueplanten (den vi dyrkede før i tiden) stammer formentlig fra Kaukasus. Fremstillingen af druevin kan følges tilbage i Assyrien og Ægypten til 4.000 år før Kristus, hvorfra den blev spredt til Grækenland (ca. 1.700 år før Kristus) og videre til Romerriget (700 år før Kristus) og Gallien (600 år før Kristus). Vin er tidligst dateret i Rhinegnene ca. 200 år før Kristus.

Vindrueplanter sender rødderne 10 meter ud i jorden omkring planten, så diverse "gode råd" om, hvad man skal tilføre omkring vinplanter, kan man godt glemme alt om!!
(Men plant dem 30 cm længere ned i jorden, end de har stået førhen, for vinplanten søger ikke selv ned i jorden, hvis der er næring nok i overfladen.)

Man kan beskytte plantens rodhals med en "fodpose" af græsafklip. Udtynd druerne i klaserne (så der er færre vindruer i hver klase), så bliver de tilbageblevne størst.

Hvis du har vindrueplanten stående i en beholder (urtepotte eller lignende), bør du tilføre gødning. **Gødningstilførsel**, mens planterne vokser, er nødvendigt til alle planter. Hvis planterne i længere tid har manglet et gødningsstof ses det bl.a. således:

Kalium-mangel: Visne bladrande, der ofte bøjer en smule opad.

Magnesium-mangel: (Ligner kalium-overskud) Gulmarmorerede blade, hvor især områderne mellem bladribberne er affarvede.

Fosforsyre-mangel: Planterne får en meget mørk bladfarve med et blåligt skær. Det kan også fremkomme, når planterne står for koldt (f.eks. for tidligt udplantede tomatplanter, der får "blå fødder" / blå stamme i jordoverfladen).

Kvælstof-mangel: Nedsat væksthastighed / mindre produktion.

Hvis man vil have fritstående vin-espalier skal afstanden mellem hver række være det samme som højden på vin-espaliet.

Vin-espaliet bør altid gå fra nord mod syd, så solen kan skinne ned mellem rækkerne. Afstanden mellem planterne kommer efter hvor kraftigt de vokser, det er mellem 1 - 1,5 meter.

Vinbeskæringen: Den mest brugte form på vinplanter, er så planten er beskåret efter Guyot-metoden, det betyder at planten om vinteren efter beskæring og opbinding ligner et stort T, den lodrette del af "det store T" er stammen og det vandrette på "T'et" er de 2 skud, der går ud til hver side, og er dér hvor de frugtbærende skud skal komme til sommer. De 2 skud afskæres så der er ca. 10 knopper på hver blivende del. De frugtbærende skud skyder så frem og går (bliver bundet) lige lodret op på de (vandrette) ståltråde, der danner selve vin-espaliet, derfor krydser de nye skud ståltrådene i ca. 90 grader og er lette at binde ind til ståltrådene.

I fortsættelse af vinstammen skulle der gerne i løbet af sommeren fremkomme 2 nye skud, der "bare" bindes lodret op, og disse nye skud er dem der skal bære de frugtbærende skud til næste år, fordi de vandrette grene på "det store T" klippes væk ved vinterbeskæringen, og de nye "lodrette skud" bindes ned i vandret stilling.

Beskæring efter Guyot-metoden: (Dette er en **direkte afskrift** efter bogen: **Vinavl i Danmark - en håndbog**, af Benny Gensbøl & Jens Michael Gundersen, udgivet i samarbejde med Foreningen af Danske Vinavlere på Gads Forlag, København 1998)

Side 104: På trods af, at der de senere år er opfundet en række nye, ofte succesfulde opbindingssystemer, er det stadig Guyot-metoden, som er den dominerende i vinavl overalt i verden. I Tyskland anvendes den med nogle få modifikationer under navnet "bogenerziehung".

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

Den har vist sin egnethed i kølige klimaer - og det er derfor naturligt, at den for os i beskrivelsen af danske vinavl er udgangspunktet - kort sagt det normale.

Anlægger man en vingård efter Guyot-metoden, går der 3 år fra nyplantning til første høst.

Ved alle beskæringssystemer - og altså også Guyot - gælder det, at vil man have en godt fungerende og smuk vingård, er det nødvendigt at følge bestemte fremgangsmåder.

1. år - sommer

En nyplantet vin (30 cm ned i jorden) vil under gode betingelser nå en højde på 1-3 meter - hvis den har vand nok, står i god jord, er placeret på et lunt sted og er en kraftigtvoksende sort. Men betingelserne er tit ikke ideelle - og den unge vin er i så fald ved slutningen af 1. sommer en spinkel plante med en ret tynd stamme.

Vokser planten moderat eller kraftigt - altså når op til den øverste tråd i espalieret i god tid før væksten ebber ud - bøjer man den af og binder den hen ad tråden. Sideskud op til 10 cm under nederste tråd brækkes eller klippes af for at give hovedstammen så meget vækst som muligt.

En bambusstok el. lign. placeres så tæt op ad vinstokken som muligt, og den unge plante bindes tæt ind til den for allerede fra starten at få en smuk, opret plante med en helt lige stamme. Det letter arbejdet i vingården og giver bedre safttransport i planten.

1. år - vinter

Svage planter skæres i marts måned efter 1. vækstår ned til 3-4 knopper over jorden - man begynder altså så at sige forfra. Er den ny plante vokset under 10 cm, er den ikke værd at arbejde videre med og bør udskiftes.

Planter med kraftig vækst - dvs. af mindst blyantstykkelse - beskæres efter første vækstår sådan, at der formes en lodret stamme på ca. 50 cm. Derudover får de lov til at beholde et lille antal knopper yderligere. Kraftige 2.-årsplanter kan nemlig godt, uden skade for fremtidig udbytte, tåle at bære 2-3 klaser allerede 2. sommer.

2. år - sommer

Er planten skåret kraftigt tilbage, vælger man så hurtigt som muligt det kraftigste skud - som regel det øverste - det der skal blive til stammen. Det bindes til støttepinden og når i løbet af sommeren op til toppen af denne. Her stoppes det - typisk i august måned - ved at man kniber toppen af det. De resterende skud brækkes af, således at kraften reserveres til det valgte skud. Sætter en svagt voksende plante druer allerede 2. år, fjernes de, for at planten ikke skal svækkes af at bære frugt. En svækket plante kan være mærket i flere år fremover og bære markant ringere end ellers.

På kraftige planter, der får nye skud fra fuld stammehøjde, tiltrækkes 2-4 nye skud. De skud, som bærer druer, knibes, når de når toppen af espalieret, hvilket gerne skulle svare til 12-14 blade over to klaser.

2. år - vinter

Ret svage planter kan ikke klare at bære mange klaser. Derfor bevares kun én gren - den kraftigste - ved vinterbeskæringen. Den bøjes af og bindes til nederste vandrette tråd - efter at være kortet af over 6.-8. knop efter stammen. En opbindingsform som denne med et skud blot til den ene side kaldes for "enkel Guyot". Her med en lang spore.

Som nævnt skal stammen for at være ideel mindst have en tykkelse som en blyant. Er det ikke tilfældet, har planten endnu ikke dannet et tilstrækkeligt stort rodnet. Den må derfor atter skæres kraftigt tilbage.

Kraftige planter beholder to sidegrene. De skæres over 6.-8. knop, bøjes til hver sin side og hæftes på nederste wire.

Med en ranke til hver side kaldes denne opbindingsform for "dobbelt Guyot" (med 2 lange sporer). Man bevarer to kortsporer lige under nederste tråd, hvorfra de grene, der skal bære næste års høst, kan vokse frem.

3. år - sommer

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

De afbøjede grene skulle om foråret gerne danne 5-7 skud - et for hver knop. Det er dog almindeligt, at enkelte knopper ikke udvikler sig eller først kommer så sent, at druerne på dem ikke når at modne. Svage og ufrugtbare skud fjernes helt, ligeledes skud som vokser uhensigtsmæssigt, f.eks. nedad. Det er dog vigtigt at bevare nogle gode erstatningsskud tæt på stammehovedet.

Hvert skud på den bærende gren må bære 2 klaser. Kraftigt voksende planter/sorter kan sætte 3 eller 4 klaser. De overskydende knibes af for at sikre en god druekvalitet. De bærende skud knibes, når de når toppen af espalieret, ved 12.-14 blad over 2 klaser.

3. år - vinter

Under vinterbeskæringen klippes de gamle grene af - altså dem der bar druerne sidste sommer. De nye skud klippes over 6.-8- knop og bindes til nederste tråd. To korte erstatningssporer bevares under de to lange ranker.

4. år og fremefter

Planten er nu inde i den endelige gænge. Hvert år tiltrækkes to nye skud, der klippes over 6.-8. knop og bindes ned - og hvert år fjernes de to skud, der har båret sidste års druer.

Sørg for, at der ved beskæringen kommer til at stå nogle små stabbe - det vil sige korte sporer med 2-3 knopper på stammen - hvorfra to nye erstatningsskud kan tiltrækkes.

Fladbue og rundbue

De frugtbærende grene kan placeres i espalieret på to måder; enten i en flad bue hen ad tråden - eller i en rund bue over en "hjælpetråd".

Flade buer har sine største fordele, hvor man anvender maskinbeskæring og maskinplukning - fordi både skud og klaser sidder i samme højde. Det gør også opbindingsarbejdet lettere. Minusserne ved flade buer er, at nogle sorter vanskeligt tåler så voldsom behandling (en del af skuddene brækker simpelthen af eller knækker under nedbøjningen) - samt at de frugtbærende skud på de kraftigtvoksende sorter kommer til at overlape naboplantens. I øvrigt kan man i de fleste tilfælde hindre, at grene brækker - dels ved at udføre nedbindingen i fugtigt vejr, dels ved med hænderne at bøje vanskeligt udformede grene med hænderne. Visse sorter er særligt tilbøjelige til at knække eller brække (bl.a. Leon Millot).

Fordelene ved rundbuen ligger i et bedre udbytte. Dels kan der i rundbuen være flere knopper per løbende meter løvvæg, dels giver rundbuen en bedre saftfordeling til den frugtbærende gren. De yderste skud på en gren vil normalt vokse kraftigst, de midterste svagest. Laver man en bue, kommer de midterste til at ligge øverst og får dermed stimuleret væksten i forhold til resten. Det er også en fordel, at nedbøjning til bue ikke er så voldsom en ændring af grenens oprindelige placering; den brækker derfor ikke så let. Et problem med rundbue kan være, at skudmængde per løbende meter løvvæg kan blive så stor, at der dannes for megen skygge i løvvæggen - til skade for både kvalitet og udbytte. Det gælder først og fremmest kraftigtvoksende sorter eller vingårde på meget gode jorde.

Guyot-metodens begrænsninger

I kølige klimaområder som f.eks. Tyskland og Frankrig er den dominerende beskærings- og opbindingsform Guyot-metoden. Da disse landes klima (blandt de vindyrkende landes) er det, der ligner det danske mest, har vi her i landet meget naturligt adopteret Guyot som den beskærings- og opbindingsform, det er mest hensigtsmæssigt at bruge.

Når vi satser på Guyot som normalen, skyldes det, at den opfylder nogle vigtige betingelser. Med Guyot får vi dannet lange rækker af lægivende hække i passende højde. Disse hække sikrer, at den sparsomme varme, det danske klima tilbyder, udnyttes bedst muligt. Samtidig styrer en rigtig udformet Guyot udbyttet - sørger altså for, at der ikke drives rov på planten, med udtynding af såvel drue- som vinkvalitet til følge.

Men vinavlen udvikler sig stadig, og det er fristende at se nærmere på nogle af de nye opbindingssystemer og få nogle erfaringer med dem. Guyot-metoden har nemlig (efter Richard Smarts teorier) den svaghed, at den kun egner sig til vingårde i svag eller moderat vækst. Og det er just ikke de signalement, som passer

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

til danske vingårde. De er typisk meget frodige - dels fordi jordbund og nedbørsforhold betinger det - dels fordi flertallet af de danske vinsorter er kraftigtvoksende.

Fordele ved Guyot

Når Guyot er så populær i mange vindyrkende lande, skyldes det bl.a., at denne opbindings- og beskæringsform egner sig fortrinligt til maskinel behandling. Druerne sidder placeret i cirka samme højde; de er derfor egnede til maskinplukning. Skudspidserne sidder øverst og er derfor lette at klippe med maskine. Anvender man cordon med lodrette sommerskud kan man også foretage vinterbeskæring med maskine. For de fleste *vinifera*-sorter er opbygningen med lodrette skud plantens naturlige. Og så ser en velholdt Guyot-vingård med sine lange, lige hække smuk ud.

Ulemper ved Guyot

Set i relation til de nye teorier om mest mulig sollys til alle dele af vinplanten (se side 110), er Guyot ikke særlig hensigtsmæssig. Det går udmærket, så længe vi taler om svagt eller moderatvoksende vinsorter og vine anbragt på jorde, som ikke er for næringsrige. Men kraftigt voksende sorter på gode jorde (en typisk situation i Danmark) bliver for tætte og skyggede; skudtætheden bliver for høj og bladene for store. Desuden bliver skuddene ret tidligt på sæsonen for lange og må stoppes. Det forårsager så hos de fleste sorter en kraftig vækst af sideskud, som yderligere skaber tæthed i planten. Kraftig udtynding af skud (f.eks. fjernelse af alle vanskud plus andre svagtbærende skud) kan dog hjælpe meget på sagen. Men hvis man ikke er omhyggelig med trimningen, bliver resultatet ofte et ret ringe arealudbytte - i al fald set i relation til, hvad andre opbindingssystemer åbenbart kan skabe.

En Guyot-vingård

Tidligere anlagde man vingårde med meget kort afstand mellem rækkerne. Formålet var naturligvis at få så stort udbytte som muligt ud af et givent areal. De små danske vingårde har klart lagt sig op ad den filosofi. Inden for professionel vinavl har man i dag øget rækkeafstanden markant. Det skyldes først og fremmest den gennemførte mekanisering af vinavlen - altså hensynet til, at man med maskinerne skal kunne komme mellem rækkerne uden at skade vinstokkene.

For danske vinavlere vil mekanisering normalt ikke være dirigerende for udformningen af deres vingård. Dertil er bedrifterne generelt set for små. Men efter den nye viden - altså dette at sol og luft er vigtigt for udbytte, kvalitet og for at få færre sygdomme - bør man også i danske vingårde undgå en overudnyttelse af arealet.

I dag siger vi, at rækkeafstanden (gadebredden) i vingården skal være lig med espalierhøjden - altså have forholdet 1:1. Når vinplanterne i espalieret en højde på 2 meter, bør der altså være 2 meter mellem rækkerne. På den måde sikrer man både, at vinhækkene giver tilstrækkelig læ, og at solen kan nå ned mellem rækkerne.

Højden af vinhækkene vil være dirigeret af den aktuelle sorts voksekraft. Svagt voksende sorter vil typisk kunne formes til hække af ca. 1,5 meters højde - mens kraftigt voksende behøver 2 meter.

Følger man systemet med forholdet 1:1 mellem hækhøjde og række, betyder det naturligvis, at et givent areal kan huse flere stokke af svagtvoksende sorter end af kraftigtvoksende. Flere stokke betyder dog ikke nødvendigvis højere udbytte. I det hele taget regner man i vinavl ikke med udbytte per plante, med per areal-enhed.

Da kraftigtvoksende vinplanter har længere afstand mellem bladene, betyder det også, at den enkelte plante kræver mere plads, når den skal beskæres til et givent antal knopper.

Kraftigtvoksende sorter (som f.eks. Leon Millot, Orion og Rondo) bør derfor ikke plantes tættere i rækkerne end 2 meter til naboplanten. Moderat voksende (f.eks. Madeleine Angevine, Don Muscat og Regent) kan plantes med en tæthed i rækken på 1,5 meter. De få svagtvoksende sorter, som er aktuelle for Danmark (Perle de Czaba og Précose de Mallingre) kan nøjes med en afstand på 1 meter.

Et Guyot-espalier bør have en vandret tråd for hver 25-30 cm.

.....

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

Her er nogle generelle betragtninger:

Det er sundt at drikke rødvin, i begrænset mængde (ca. 1 - 2 glas pr. dag), på grund af antioxidanten Resveratrol. Og en bestemt slags rødvin har ekstra meget af det sunde stof, nemlig pinot noir vindruen, som desværre også er blandt de dyre vine, fordi den drue er svær at dyrke, og ikke let at lave god rødvin af. Man mener, at det kan hæmme kræft og modvirke blodpropper.

(Frankentaler modner meget sent, Schuyler (rød) er meget frugtbar og modner tidligere),

Aurora (grøn, tidlig), Himrod (grøn kerneløs, middel, store frugter),
Lakemont (grøn, sen, små frugter), Vanessa (lyserød),

Himrod, Lakemont og Schuyler er resistente mod vinmeldug, som kan være slem ved vinplanter. Schuyler og Aurora er gode som overdækning på en pergola, eller overdækning på terrassen.

De nye og bedre spisedruer er (de modner bedre her i landet):

(Den bedste grønne først) Favorit, Reform, Bianca, Zalas Perle.

(Den bedste først) Don Muscat(blå), Regent(blå).

Den bedste på en overdækket terrasse er nok Schuyler.

Vinplanter kan godt podes sammen. Sæt den nye sort i en potte ved siden af den gamle, skær bark af på 10 cm. (på hver plante) på det stykke, der skal sættes sammen, bind begge "stammer" tæt sammen, så sår møder sår over det hele, smør det hele tæt (lukket lufttæt) med podevoks. Så er der håb om sammenvoksning.

Vindruer i drivhuse. Vin i drivhuse kræver lidt fugtighed i luften, når blomsterne skal bestøves, og der må heller ikke blive alt for varmt, uden udluftning, for dér kan godt blive for varmt, selv for vinplanter. Der må heller ikke blive for koldt om natten, når den blomstrer, for så går "frugtsætningen" i stå (sæt lidt varme på om natten). (Vinen i drivhuset blomstrer tidligere end udenfor, på grund af den højere temperatur og deraf tidligere forår).

Vinplanter med skimmel på bladene, kan om vinteren skæres ind til stammen og afvaskes grundigt med en atamon-opløsning (1 dl. atamon til 5 liter vand el. 1 kop pr. 10 liter vand) med en stiv børste, den følgende sommer efterses planten og man fjerner evt. syge blade med det samme (helt væk fra haven), så er der håb om bedring, planterne kan også bruges over om sommeren med atamonopløsningen.

Vinplanter i det fri beskæres mellem jul - marts, ikke senere, ellers kan den bløde kraftigt, og det svækker den meget, den kan også skyde voldsomt og glemme at blomstre. De nye blomsterbærende skud's knopper dannes året før de skal blomstre, og de er lidt større end dem der kun skal danne skud.

Når der er dannet 2 drueklaser på et skud, må der helst ikke komme flere, det giver dårligere kvalitet af druerne her i Danmark.

Det frugt bærende skud skal have 7 blade for hver drueklase, altså 14 blade (efter klaserne) på samme skud som de 2 klaser, alt der ud over klippes af. Klaserne bliver ikke bedre af, at der er flere blade.

Vinplanter flyttes omplantes bedst i januar. Beskæres kraftigt. Ellers lav nye planter af de grene der bliver klippet af om vinteren, de klippes i mindst 20 cm. længde, så de har 3 kopper hver, og plantes så der er 1 knop i jorden og med én knop over jorden (knop med jordkontakt) og én længere oppe i luften, de vil så skyde om foråret. Senere på året vil de have skudt lange skud, og kan plantes ud der hvor de skal stå.

Formering: Stiklingeformering af vin er meget let. Vinranker, som kommer i kontakt med jord, danner for det meste rødder helt af sig selv. Vinstiklinger skæres omkring nytår, når rankerne er helt afmodnede, og de

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

(forhåbentlig) endnu ikke har fået frostskafer. De kan stikkes med det samme eller opbevares køligt, som man gør med podekviste.

Ved **vinterbeskæring** (før nytår) kan man tage alle de skud, der er mindst 10-15 cm. lange med mindst 1 knop, og afklippe så der er 4 cm. under og over en knop, de "stikkes" helt ned så knoppen har jordkontakt, fordi nogle vinarter skyder bedst fra rodenden og nogle skyder fra undersiden af knoppen. Man "stikker" 5-10 stk. i én potte med 1 knop der har kontakt med jordoverfladen, sætter dem i drivhus/udhus, så vil de fleste af dem få rødder og skyde op i det kommende forår, og få pæne lange skud.

Man kan også klippe stiklingerne, så de har 3 knopper. Den ene skal ned i jorden den midterste skal have jordkontakt, den øverste skal selvfølgelig være oppe i luften.

Ved **sommerbeskæring** gøres ligesådan, men med hvid plastpose over, så slår de rod på ca. 14-21 dage, på grund af den højere varme i jorden.

Den letteste måde at formere dem på er ved nedkrogning. Læg et nyt skud ca. 10 cm. ned i en rende i jorden (efter at du har skrabet barken af på den nederste side af det der skal i jorden), jord på, læg en stor sten ovenpå, den giver jo ekstra varme. Lad toppen rage op i det fri, så dannes der rødder på det der er i jorden. Stiklingeformering er den rigtige måde at lave dem på. På grund af vinteren hér i Danmark, og de længere afstande mellem vinplanterne, har vi ikke de sygdomme som i syden (rodilus kan kun flyve 200 meter).

"Rationel" stiklingeformering: Stiklingematerialet høstes allerede omkring nytår, hvor materialet endnu ikke er ødelagt af vinterfrost og udtørring, og opbevares fugtigt (95-100 % relativ fugtighed) og køligt (1-2 grader C.), behandlet med svampemidler mod gråskimmel og pakket i plastposer. Opbevaring i køleskab virker udtørrende på podematerialet, men kan fungere i kortere tid, hvis materialet er pakket ind i fugtigt papir og plast. Har man ikke et kølerum, kan større mængder plantemateriale opbevares nedgravet i grus udendørs, et sted i skygge . f.eks. ved nordsiden af huset.

Vinstiklinger skæres omkring nytår, når rankerne er helt afmodnede, og de (forhåbentlig) endnu ikke har fået frostskafer. Vinterstiklinger er bladløse stiklinger af etårige ranker med afmodnet ved. De kan høstes i december til marts, men da rankerne langsomt mister den oplagrede kraft i løbet af vinteren er kvaliteten bedst, hvis man høster dem omkring nytår. Så undgår man også, at de beskadiges af frost. Stiklingerne opbevares som hele ranker i let fugtigt grus/sand et skyggefuldt sted. Hvis stiklingerne deles op i mindre stykker, tørrer de lettere ud. Først når de skal stikkes om foråret, klippes de op i mindre stykker. Stiklingematerialet er bedst ved rankens basis, og aftager ud mod spidsen. Hvis man derfor har stiklingemateriale nok, bør man kun bruge den nederste halvdel af rankerne til dette formål. En stikling, man vil drive på friland, bør mindst have 3 knopper, men kan med fordel have 5, dvs. have en længde på ca. 50 cm. afhængigt af den enkelte sorts internodie-længde (afstand mellem knopper). En lang stikling har mere næring oplagret, og man får en solid plante til udplantning.

De kan stikkes med det samme eller opbevares køligt, som man gør med podekviste.

Beskæring (på andre end Guyot): Vin-sideskud afklippes så tæt på hovedstammen, at der kun er 1 tyk knop tilbage, det er i den tykke knop at drueklasen sidder. Husk skjoldlus-eftersyn samtidig. Stiklingeskud er ca. blyantstykke.

Vindruerplanten må gerne vinter-beskæres i marts (så bløder den kraftigt, men bliver derfor ikke så let inficeret af sygdomme), så er faren for frostskafer væk. Lige efter vinterbeskæring kan man pille alt gammel løs bark af, og derefter pensle grene og stammer med en blanding af: 1 del vand og 1 del sprit, det holder en del sygdomme væk.

Vinplanter beskæres **om sommeren** over (efter) 7 blade efter sidste drueklase efter d. 1. juli, det er bladene der skaffer planten den nødvendige næring (sukker) til druerne. Der må helst ikke være mere end 2 klaser pr. nyt frugt bærende skud. De må ikke få for lange skud, men planten skal også kunne nå at danne blomsterknopper, der skal give næste års drueklaser.

Om vinteren (på andre end Guyot): beskæres over 3 knopper. På nogle sorter kommer de blomstrende skud på den første knop, og de beskæres over 1 knop, så se hvor de blomstrende skud kommer.

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

Drueklaserne kan også udtyndes, hvis de er for tætte, der skal være plads til alle druerne i klasen. Det giver også mere sødme til hver enkelt drue.

Der skal være mindst 50 cm. imellem de vandrette ranker, tættere må de ikke være.

Der må ikke være mindre end 25 cm., imellem klaserne.

Er der flere klaser end 1 stk. indenfor en afstand af 25 cm., skal de klippes af. Der skal altså være mere end 25 cm. imellem klaserne på grenen. Ellers kan det gå ud over plantens evne til at danne de blomsterknopper, der skal give vindruerklaser næste år.

Nye planter skal beskæres kraftigt hvert år, så hovedstammen højst øges med 1 meter pr. år. Ellers er der fare for, at der ikke kommer mange frugtbærende sideskud på hovedstammen. I uheldigste tilfælde kan der være 50-75 cm. mellem klasebærende skud.

Sygdomme: De svampe der angriber vinplanter, er specialiserede til kun at angribe vinplanter, andre planter kan altså ikke bære smitten videre, og de kan ikke smitte andre planter. Det drejer sig altså om at gøre godt rent på og ved vinplanten. Der findes vinsorter der er modstandsdygtige overfor vinskimmelsvamp.

Vinskimmel gør, at vindruerne tørrer ud og bladene krøller sammen til aug., der er ikke noget at gøre, andet end at grave planten op, og plante en ny sort, f.eks. Regent(blå) eller Reform(grøn), der kommer til stadighed nye sorter på markedet som er mere resistente mod bl.a. vinmeldug og vinskimmel. Man kan prøve at begrænse angrebet ved at klippe alle angrebne blade af lige så snart man kan se at bladene er syge. Skimmelsvamp kan angribe vinplanten, det er en grålig belægning overalt på planten. Det kan f.eks. starte på skjoldlusenes afføring, så lusene skal udryddes med insektsæbe.

Hvis druerne revner og er uspiselige i august, er det **vinmeldug**. Klip alt sygt væk med det samme det ses, sprøjt gentagne gange med et svampemiddel, for smitten overlever i de knopper der skyder næste år, om vinteren vaskes alt omhyggeligt med en atamonopløsning. Svovldampe kan måske udrydde svampen. En hård vinter kan måske også hjælpe på det. Ellers væk med planten.

Drue-krantning gør druerne til rosiner. Det kommer af udefra kommende påvirkning af druerne, altså pludselig klimaforandring mellem kulde-varme, evt. ved manglende udluftning. Det kan for det meste undgås ved at tilføre lidt varme om natten, så der ikke dannes kondens. Det kommer altså på grund af perioder med temperatur udsving fra dag til dag, så der er perioder med for koldt vejr lige efter en periode med varmt vejr.

.....

Det meste af det følgende om **vinplanter**, er en **direkte afskrift** efter bogen:

Vinavl i Danmark - en håndbog,

af Benny Gensbøl & Jens Michael Gundersen,

udgivet i samarbejde med Foreningen af Danske Vinavlere på Gads Forlag, København 1998

Vinarter og -sorter: (side 134)

De vilde arter: Vinplantens slægt har eksisteret i millioner af år. I forhistorisk tid var den i varme perioder udbredt på store dele af jorden. Den voksede bl.a. i Nordeuropa - og så højt mod nord som på Grønland. I Amerika findes vilde *Vitis*-arter i dag fra Caribien til Canada - i Asien vokser de fra Borneo til Sibirien - og i Europa træffes de fra Middelhavsområdet over Mellemeuropa til Kaukasus.

Klimatisk spænder *Vitis* fra tropisk til tempereret klima - med hovedvægt på de tempererede områder.

Botanikere er uenige om, hvor mange vilde arter, der findes i dag.

Den berømte franske ampelograf (drueforsker) Pierre Galet opregner 60 arter - deraf 33 i Nordamerika og 27 i Eurasien. I Europa findes kun én art: *Vitis vinifera*.

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

Mange af de vilde arter anvendes i dag i krydsningsarbejdet med udviklingen af nye grundstammer og ædelsorter.

I denne sammenhæng er de vigtigste i relation til dansk vinavl: *V. vinifera*, *V. labrusca* og *V. amurensis*

De fleste vin-sorter er fremavlet af oprindelige vilde arter, de 4 vigtigste er disse:

(side 135) *Vitis vinifera* er i naturen udbredt i Syd- og Mellemeuropa - i Østeuropa - og herfra i et bælte over til Kaukasus og det sydlige Kasakhstan. De vinifera-planter, der forekommer i naturen i Europa, stammer overvejende fra frø af dyrkede vinplanter. Oprindelsescentret for *V. vinifera* skal ganske sikkert findes i den østlige del af udbredelsesområdet. Her eksisterer der en stor variation af vilde *vinifera*, som forskere indsamler til brug i forædlingsarbejdet. Disse oprindelige vinifera kan typisk tåle mere frost (25 grader C) end mange af de dyrkede navnesorter.

Vild-formen har oftest særbo, og bærrerne er små og sure. Nogle forskere opdeler *V. vinifera* i forskellige undertyper efter nærmere geografisk oprindelse, men disse undertyper adskiller sig ikke grundlæggende fra hinanden.

Sammenlignet med andre arter i *Vitis*-slægten er *vinifera* lidt følsom og vanskelig. Således kan nogle *vinifera*-sorter ikke tåle mere end -15 grader C, de mest hårdføre klarer ned til ca. -25 grader C. *Vinifera* er heller ikke særlig resistent over for de værste sygdomme inden for vinavlen, såsom meldug, vinskimmel og gråskimmel. Vinlusen tåler den på bladene, men rødderne har ingen modstandskraft mod rodformen af vinlus. Til gengæld er det *vinifera*-arten der har været dyrket i længst tid, og det er den, som hidtil har leveret de kvalitativt bedste vinsorter - alle de berømte - som Cabernet Sauvignon, Riesling, Pinot Noir, Chardonnay osv.

(side 135) *Vitis riparia* er den art i Nordamerika der har den største udbredelse såvel geografisk som klimamæssigt. Den er udbredt fra Rocky Mountains i vest til Atlanterhavet i øst - og fra Texas i syd til Riding Mountains, Canada i nord (**55 grader N**). De vilde planter i den nordlige del af udbredelsesområdet er tilpasset korte vækstsæsoner (120 dage) og hårde vintre (-45 grader C.). *Riparia* springer ud ved temperaturer på 7-9 grader C. De sekundære knopper er frugtbare, så selv efter majfrost-skader bærer arten frugt. Blomsterne har særbo og dufter sødt. Bærrerne er små og syrlige med en "vild" smag, der af de fleste opfattes som ubehagelig. Væksten er meget frodig. *Riparia* er fuldt resistent mod vinlus på rødderne, men ikke på bladene. Derfor er den velegnet til at indgå i krydsningen af rodstokke. Generelt er *riparia* meget resistent over for svampesygdomme. **Léon Millot** og **Maréchal Foch** er eksempler på druesorter der indeholder en del arvemasse fra *V. riparia*.

(side 135) *Vitis labrusca* er udbredt i det sydøstlige Canada - og i det østlige USA fra de store søer til Georgia. Væksten er særdeles frodig, med store blade. Arten tåler mere vinterfrost end *vinifera*, men kræver til gengæld en varm vækstsæson. *Labrusca* er ikke resistent mod vinlus, hverken på blade eller rødder. Men den har en god resistens mod meldug. De vilde bær er ret store og har en kraftig parfumeret, vild smag kaldet foxy, der kan minde om kunstige frugtaromaer. Skallen er tyk, og frugtkødet er sejt.

Labrusca benyttes mest til fremelskning af spisesorter, bl.a. fordi dens aromaer er mere attraktive i spisedruer end i vin. *Labrusca*-sorter er svære at presse saften ud af. Spise- og drivhussorterne **Himrod**, **Schuyler**, **Glenora**, **Vanessa** og **Lakemont** indeholder alle megen arvemasse fra *V. labrusca*, og især i Glenora kan man genfinde den "vilde" smag.

(side 136) *Vitis amurensis* er udbredt i Japan, Korea, på Sakhalin-halvøen og i dele af Kina og Sibirien - bl.a. omkring Amur-floden. Nordligste udbredelse er **51 grader N**. *V. amurensis*' værdi for planteforædlingen ligger i, at den er tilpasset nordlige dyrkningsområder med en barsk og kølig vækstsæson og tåler vintertemperaturer ned til -40 grader C. *V. amurensis* springer ud allerede ved temperaturer på 3 til 6 grader C., og den årlige gennemsnitstemperatur i dens sibiriske hjemstavn er kun omkring 0 grader C. Den er ikke sygdomsresistent som de amerikanske arter - specielt kan den rammes af meldug - men er dog

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

bedre rustet end *V. vinifera*. Til gengæld har *V. amurensis* i mindre grad end de amerikanske arter en dominerende, ubehagelig smag, som kan avles væk, før den kan bruges til frembringelse af kultursorter. Menneskets udnyttelse af *V. amurensis* var for nogle årtier siden på det samme stadie som udnyttelsen af *V. vinifera* for tusindvis af år siden; dens frugter blev blot indsamlet af lokale asiatiske folkeslag og brugt til saft, vin og marmelade. Russerne var de første til at avle *amurensis*-krydsninger. Det startede de på i slutningen af 1940-erne. Bl.a. er **Rondo** og **Don Muscat** resultatet af arbejdet med *V. amurensis*. Rondo ligner som plante den vilde *V. amurensis*. Men druerne har naturligvis en meget højere kvalitet.

.....

All-round vindruerarter, der også er velegnede som spisedruer: (side 166)

DON MUSCAT - Blå drue med fin smag og tydeligt muscat-præg. Med denne drue er det muligt også at dyrke spisedruer på friland. Modner overalt i landet. Men selvfølgelig er den også velegnet til drivhus og sydmur; her vil den blot modne tidligere og bedre. **Sygdomsresistent.**

NERO - Blå, tyndskallet, sprød og velmagende spisedrue, der modner på sydmur og i drivhus - og formentlig på friland i de fleste egne af landet. **Sygdomsresistent.**

REGENT - Blå aromatisk drue med den typiske *vinifera*-druesmag. Tynde skaller, sprød. Modner på friland i de varmeste vinavlszoner i Danmark og på udvalgte lokaliteter i kølige zoner. En god spisedrue på mur eller i hus. **Sygdomsresistent.**

ZALAS PERLE - Grøn spisedrue med god kvalitet. Kan formentlig dyrkes på friland i hele landet, men har den specielle egenskab, at den i drivhus eller udestue kan nå at modne to hold druer, hvis man lader sideskuddenes blomsterklaser sidde. På denne måde kan man på en enkelt plante høste modne spisedruer fra august til oktober. **Sygdomsresistent.**

PHOENIX - Grønne velmagende bær med tynde skaller og sprødt frugtkød. Store bær og klaser. Modner tilfredsstillende på friland i gode avlszoner. Modner overalt på mur og i hus. **Sygdomsresistent.**

REFORM - Grøn-gul aromatisk spisedrue som kan blive ekstremt sød, næsten som sukkervand. Meget tidlig, kan formentlig modne i alle vinavlszoner på friland og i hus. Evner at modne fine spisedruer frit espalieret i haven. **Sygdomsresistent.**

Den ene forældresort er Aurore, tidligere en anbefalet sort i Danmark. Reform ser foreløbig mest lovende ud rent udbyttmæssigt og sundhedsmæssigt. Tidlig modenhed - i begyndelsen af september - og fortsat positiv udvikling ind i oktober, med tiltagende sukkerindhold op til 95 Oechsle(Øksle) og interessante aromaer. Reform vil helt sikkert kunne modne hvor som helst i Danmark - og langt op i Norge/Sverige.

BIANCA - Grøn-gul spisedrue med den rigtige druesmag. Sprød og tyndskallet, og evner at få en meget intens sød smag. Modner formentlig i alle vinavlszoner. Til friland og hus. **Sygdomsresistent.**

Spisedruer der modner både på sydmur og i drivhus: (side 167)

FAVORIT - Stor sprød, tyndskallet, grøn drue med muscatsmag. Tidlig moden, så den modner på friland i gode år. Kan altid modne på sydmur og i hus. Sorten er en god spisedrue af en type som den grønne Italia, der sælges i grønhandlen.

Den ene forældresort er *Königin der Weingarten*, der ligner denne med sine store, grønne spisedruer.

TERESE - Stor, grøn spisedrue med minimale kerner. Kan også modne på sydmur. **Sygdomsresistent.** Få kerner.

SCHUYLER - (fremavlet på Forsøgsstationen i Geneva, New York State, USA) Standartsorten blandt blå spisedruer. Modner sikkert både på sydmur og i drivhus. Behersket vækst, der også passer til mindre drivhuse. Har lidt præg af *Vitis labrusca* (en oprindelig vild vin-sort) med sin aroma, sin seje skal og sit geléagtige kød. Sorten er nem at dyrke, men spisekvaliteten er ikke helt i top (derimod er det en god hvidvinsdrue). Kvaliteten hæves dog markant, hvis man begrænser udbyttet. Smag er som bekendt

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

individuel, men prøv andre blå druer som f.eks. Regent og Nero. Kort eller lang sporebeskæring.
Sygdomsresistent.

Kerneløse spisedruer der kun modner i drivhus, hvor de også er frostfaste: (side 168)

EINSET - Stor, rød spisedrue med en mild, aromatisk frugtsmag, der kan minde om jordbær. Fast kød, sprødt skind. Modner næsten samtidig med Himrod i drivhus, Konkurrent til Vanessa, som den skulle overtræffe i spisekvalitet. *Labrusca*-type. Lang sporebeskæring. **Sygdomsresistent.**

VENUS - Blåsort spisedrue. En af de største kernefri druer der overhovedet findes i verden. Kan dog udvikle frøanlæg, som man dog næsten ikke bemærker. Fin spisekvalitet. Sød og aromatisk. Formentlig den bedste blå, kerneløse drue til drivhus i dag. *Labrusca*-type. Lang sporebeskæring. **Sygdomsresistent.**

HIMROD - Standartsorten blandt kerneløse, grønne druer. Store klaser af sprøde og søde druer, hvis den dyrkes i drivhus eller udestue. Den vokser dog lidt for frodigt til de fleste smådrivhuse. På sydmur modner den kun i gode år. Smagen har kun lidt *labrusca*-præg. Beskæres på sydmur til lang spore, da den er mest frugtbar på 4.-8. knop. **Sygdomsresistent.**

LAKEMONT - Grøn, kerneløs spisedrue med tydeligt *labrusca*-præg. Smagen er fin, og udbyttet er stort. Specielt velegnet til små drivhuse, evt. som krukkeplante. Kan beskæres med korte eller lange sporer og er derfor specielt velegnet til små havedrivhuse. **Sygdomsresistent.**

VANESSA - Rød, kerneløs spisedrue med tydelig *labrusca*-oprindelse, men god smag. Velegnet til dyrkning i drivhuse og havestuer. Har små kerneanlæg. Lang sporebeskæring. **Sygdomsresistent.**

GLENORA - Stor, blå spisedrue med meget *labrusca*-præg i form af en karakteristisk og voldsom frugtaroma, der værdsættes af nogle. Kan man lide denne sort, syntes man ikke andre druesorter smager af noget. Sætter kun tilfredsstillende frugtmængder, hvis man hjælper den med bestøvningen - ved at stryge blomsterklaserne en gang med hånden lige når de er klar til at smide støvkapperne. Lang sporebeskæring. **Sygdomsresistent.**

BEAUTY SEEDLESS - Stor, kerneløs, blå spisedrue af god kvalitet. *Vinifera*.

Spisedruer med kerner - der kun modner i drivhus: (side 170)

FRANKENTHALER - Stor, blå spisedrue til drivhus. Var standardsorten i drivhus fra slutningen af 1800-tallet og står endnu i mange drivhuse. Smagen og spisekvaliteten er klart bedre end Schuyler, men alligevel har denne sort fortrængt Frankenthaler, fordi Frankenthaler ikke er sygdomsresistent. Hvis man er villig til at sprøjte med svovl, kan den dog godt dyrkes økologisk. Lad den kun bære én klase pr. sideskud og lad den beholde nok solbelyste blade til at modne druerne. Hvis man værdsætter klassiske blå *vinifera*-spisedruer af god kvalitet, er dette sorten. **Ikke sygdomsresistent.**

AURORA - Ret små grønne druer med store kerner, sejt skind og tannin-smag. Sorten blev tidligere anbefalet til vin på friland, men her vil den modne for dårligt. Modner fint i drivhus. Kan blive meget sød, men som spisedrue har vi i dag bedre grønne sorter - f.eks. Reform, Favorit, Bianca, Zalas Perle og Terese. **Sygdomsresistent.**

Vindrue-sorter:

Vindrue: Don Muscat (synonym: Muscat Donskoj) Eget til: **Rødvin, Hvidvin og spisedrue.**

Oprindelse: Interspecifik (Severnyj (Precose de Malingre x V. amurensis) x Muscat de Lunel). Udviklet af J.I og I.P.Potapenco, Det Russiske Forskningsinstitut for Vin og Vindyrkning.

Udbredelse: Dyrkes i flere af de tidligere Sovjet-stater, helt op til Hviderusland, samt i Baltikum. Fundet vej til Sverige og Norge i 1970'erne og til Danmark i starten af 1990'erne.

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

Beskrivelse: Middelfrodig plante med dybt indskårne blade. Middelstore runde bær og lange klaser. Blå bær med sprøde skaller, mørt frugtkød og rød saft. Intens muskatsmag. Blomstringssikker.

Dyrkningsråd: Bør gives middelgod plads, 1,3 -1,5 m ved Guyot (beskæring).

Anbefalet Avlszone: Alle 4 vinavlszoner. Dog ikke lokaliteter udsat for majfrost.

Sygdom: **Medium resistent** mod vinskimmel og gråskimmel. Kan angribes af meldug, og bør derfor sprøjtes et par gange årligt med svovlmidler. Blomstringsproblemer i kolde og våde år.

Frost: *Vinter:* Stor fasthed. *Majfrost:* Udsat pga. tidligt knopspring.

Høst: Ultimo september - primo oktober. Sukker 60-70° Oechsle. Syre 10-12 g/l

Udbytte: Stort. Presningsudbytte stort (60 %)

Vin: Fyldig, kraftfuld rødvin med meget kraftig muskataroma, der næsten kan blive ubehagelig. Fin fyldig og aromatisk rosé.

Vinifikation: Hvis druerne macererer for længe på skallerne, bliver vinen for aromatisk i forhold til de rødvine vi er vant til. Benny Gensbøl foretrækker 2-3 dages maceration, Jens Michael Gundersen foretrækker at presse Don Muscat straks til hvidvin med en let rødmen, eller med ganske kort skindkontakt til en slags rosé. Så vil aromaerne være mere frisk-frugtige, evt. med lidt restsødme (10-20 g/l). En alternativ stil kunne være som hedvin. Kan gæres uden kemisk syrereduktion.

Samlet vurdering: En næsten perfekt druesort til det danske klima - samt mange steder i Norge og Sverige, hvor majfrost ikke er et problem. Modner overalt i landet og er indtil videre den eneste blå muskatsort i sortimentet. Vinstilen er måske lidt problematisk. Men formentlig kan større erfaring med vinificeringen skabe gode løsninger. Meget fin spisedrue på friland, mur eller drivhus. Tæt i familie med den rigtige Muscat-drue, hvilket kan ses på den karakteristiske bladform.

Alt dette om **Don Muscat**, er en **direkte afskrift** efter bogen: **Vinavl i Danmark - en håndbog**, (side 158) af Benny Gensbøl & Jens Michael Gundersen,

udgivet i samarbejde med Foreningen af Danske Vinavlere på Gads Forlag, København 1998

Vindrue: Goldriesling synonym: Riesling doré. Egned til: **Hvidvin**.

Oprindelse: *Vinifera* (Riesling x Muscat précoce de Courtiller). Frembragt af Oberlin i Colmar, Alsace, Frankrig i slutningen af 1800-tallet.

Udbredelse: Sachsen i Tyskland. Næsten forsvundet i Frankrig. Forsøgsbasis i Danmark.

Beskrivelse: Goldriesling er en svagtvoksende plante med korte internodier. Klaserne er små til middelstore, bærrerne gulgrønne og små med neutral smag.

Dyrkningsråd: Planter tæt, 1 -1,5 m i rækkerne. Lang sporebeskæring, f.eks. Guyot.

Anbefalet Avlszone: Vi har endnu for lidt erfaring med sorten til at være sikre, men vi forventer, at det er en sort, som kan trives i alle fire klimazoner, også i områder med majfrost.

Sygdom: Normal sundhed af en *vinifera*-sort at være. Kræver meldugsprøjtninger.

Frost: *Vinter:* Stor fasthed (-20 til -25 °C). *Majfrost:* Stor fasthed som følge af sent udspring.

Høst: Ultimo september.

Udbytte: Middel til stort. Planten kan sætte et enormt udbytte; bør derfor udtyndes noget.

Sukker: 60 °Oechsle.

Syre: 8-10 g/l.

Vin: Neutral. Betragtes som værende af lav til middel kvalitet i Sachsen.

Vinifikation: Vi har ingen erfaring i Danmark endnu, men tyske vinbønder anbefaler en reduktiv vinifikation, dvs. en omhyggelig undgåelse af luftkontakt under vinifikationen.

Samlet vurdering: Goldriesling har været dyrket længere tid i Danmark end de fleste af de sorter der beskrives i denne bog. Alligevel har vi ikke ret mange praktiske erfaringer med den. Goldriesling indgik nemlig i det originalsortiment, som Niels Nielsen importerede og plantede på Furesødal i 1936 . Men den forsvandt desværre igen fra landet med denne vingårds nedlæggelse i 1956. Genindført fra Sachsen efter

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

DDR sammenbrud og for tiden under testning. Den ser ud til at være en velegnet sort til det danske klima. Kan formentlig dyrkes overalt - også hvor majfrost er et problem.

Alt dette om **Goldriesling**, er en direkte afskrift efter bogen: **Vinavl i Danmark - en håndbog**, (side 145) af Benny Gensbøl & Jens Michael Gundersen, udgivet i samarbejde med Foreningen af Danske Vinavlere på Gads Forlag, København 1998

((**Den var ikke uddød:** Det troede man, men... ham der fik jobbet med at fjerne vinplanterne på vinmarken, tog nogle stiklinger til sig selv. En af dem fik Kaj Ove Møller, der plantede den ved sit sommerhus i Rågeleje. Den har jeg fået stiklinger fra)))

.....

Vindrue: Leon Millot synonym: Kuhlmann 194-2, Millot. Egnet til: **Rødvin**.

Oprindelse: Interspecifik (Millardet et de Grasset 101-14 x Goldriesling). Skabt af E. Kuhlmann, Alsace, Frankrig. M. et de G. 101-14 er en krydsning af V. riparia x V. rupestris, foretaget af Millardet i Bordeaux i 1882.

Udbredelse: Dyrkes i Frankrig, Schweiz, England, USA og Canada, og er meget udbredt i Danmark, da det var en af de sorter, der kom til landet omkring 1980.

Beskrivelse: Meget frodig plante med middelstore blade og hængende vækst. Små klaser med tætsiddende små, blåsorte bær domineret af kernerne. Frugtkødet er rødt. Smagen er god med mindelser om solbær. Middel blomstringssikker. I mange vingårde ses ved modenhed små, grønne, umodne bær i klaserne.

Dyrkningsråd: Bør plantes med stor afstand i rækken (2 m ved Guyot). Sorten kræver meget løvarbejde om sommeren og kunne måske med fordel dyrkes med høj stamme og hængende skud som f.eks. Sylvoz. Kort eller lang sporebeskæring.

Anbefalet Avlszone: Zone 1 og 2. Millot modner ret sent, men den kan godt modne på gode lokaliteter i zone 3 og 4.

Sygdom: Høj resistens. Kan dyrkes sprøjtefrit. Meldug på bladene ses dog af og til.

Frost: Vinter: Stor fasthed. **Majfrost:** Udsat på grund af tidligt udspring, men den vil bære noget frugt alligevel, da den er frugtbar på de sekundære knop anlæg.

Høst: Medio oktober. Kan hænge længe. Sukker: 60-75 °Oechsle. Syre: 8-12 g/l.

Udbytte: Middel, stærkt afhængigt af espalier-system. Prøv espaliersystemer med 4 frugtbærende langsporer som f.eks. dem, der beskrives i afsnittet om espaliersystemer (side 97). Kan bære et enormt antal klaser, men da de er små og kernerne store, er presningsudbyttet lille. En liter pr. kvm. kan dog godt "høstes".

Vin: God, koncentreret rødvin. Fyldig, kraftfuld og god frugtsmag. Vurderes fuldt på højde med *vinifera*-sorter ved blindsmagninger. Dejlig som nouveau-vin i december kort efter høst. Vinens farve er rød med et karakteristisk blålilla skær, der afslører dens amerikanerblod.

Vinifikation: Kan stå for lagring på nye egefade, hvis druerne er modne nok. Pas på ikke at reducere syren med kridt før gæringen, da syren falder meget under den malolaktiske proces. De fleste danske vinavlere foretrækker at lade den gære kort tid (0-3 dage) på skallerne af frygt for uønskede aromaer. Vanskelig af afstilke, men bør ikke gære med stilkene, da de ofte er meget grønne og saftfyldte og giver vinen en grøn tannin-smag. Den ene af forfatterne (JMG) foretrækker forlænget maceration, f.eks. 8-14 dage på skallerne, og mener at afstilkning og fuldmodne druer er nøglen til at undgå kedelige aromaer.

Samlet vurdering: En af de bedste af de gamle franske hybrider, også ifølge tyske og franske forskere. Giver en god vin uanset hvilken vinifikationsstil, man vælger, bare man gør det korrekt. Er let at dyrke. Hårdfør, men lidt sent moden og har lige rigeligt syre i nogle år. Desuden besværlig at høste og afstilke. Men alt i alt en god druesort, som man langt de fleste år kan producere en god vin af i Danmark. Dog overtruffet på mange punkter af Rondo og Regent. For lille til spisebrug, men smager egentlig godt. Kan bruges til saft og gelé.

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

Alt dette om **Leon Millot**, er en **direkte afskrift** efter bogen: **Vinavl i Danmark - en håndbog**, (side 159) af Benny Gensbøl & Jens Michael Gundersen, udgivet i samarbejde med Foreningen af Danske Vinavlere på Gads Forlag, København 1998

Vindrue: Madeleine Angevine synonym: Madl. Angevine 7672. Egned til: **Hvidvin og spisedrue.**

Oprindelse: *Vinifera* Den sort, vi kalder Madeleine Angevine, er egentlig en frøplante af Madeleine Angevine (Précoise de Malingre x Madeleine Royale). Skabt af Georg Scheu, Alzey, Tyskland, 1929. Vinsorten Madeleine Angevine betegnes "M.A. 7672" efter sit nummer fra den oprindelige frøplante.

Udbredelse: England, Vancouver-Seattle i Nordamerika og Danmark.

Beskrivelse: Planten er af middel til høj frodighed. Bladene er hvidfildede på bagsiden. Klaserne kan være ganske store, med små runde bær. Bærrene er aromatiske med et strejf af muscat. Sorten er blomstringssikker.

Dyrkningsråd: Udtynd ved at fjerne nogle af klaserne, da sorten ofte sætter 4-5 klaser på enkeltskud. Høst den efter aroma og syremåling, da sukkerindholdet aldrig bliver særligt højt. Pas på ikke at vente for længe med høst, da syren kan forsvinde meget hurtigt. Planter tæt. Kan dyrkes med både kort og lang sporebeskæring.

Anbefalet Avlszone: Sorten vil vi anbefale til plantning i alle 4 vinavlszoner.

Sygdom: Normal, ingen speciel resistens. Kræver meldugbekæmpelse. Mistrives hos nogle vinavlere, muligvis som følge af frostskaader på rødderne.

Frost: *Vinter:* Middel fasthed. Rødderne er frostfølsomme, så jorddækning eller podning på hårdfør rod er en fordel. *Majfrost:* Middel fasthed som følge af relativt sent udspring.

Høst: Ultimo september. Sukker 55-65° Oechsle. Syre 8-12 g/l.

Udbytte: Kan give stort udbytte, fordi der er op til 5 klaser på hvert sommerskud. Men udbyttet må alligevel betegnes som middel, da udtynding anbefales for at undgå overbelastning. Kan give en flaske (0,75 l.) pr. kvadratmeter.

Vin: Elegant hvidvin, med frugt-, blomster- og muscataromaer.

Vinifikation: Problemfri. En meget tiltalende stil for Madeleine Angevine er den koldgærende, hvor man undgår malolaktisk gæring, men justerer syren med kridt, hvis det er nødvendigt. Vinificeret i denne stil har Madeleine Angevine en vidunderlig duft. Ved en noget varmere gæring omkring 20-25 °C, kombineret med malolaktisk gæring, får man dog også en meget interessant vinstil.

Samlet vurdering: En sort, der passer perfekt til den danske vækstsæson. Modner overalt i landet. Potentiale til en god vin. Sorten måtte dog gerne producere lidt mere sukker, og den har de væsentlige mangler, at den kan fryse helt ned i en kold vinter, og at den ikke er sygdomsresistent.

Bemærk: Pas på forveksling med Madeleine Angevine, spisedruen af samme navn, der har hunlige blomster og kræver derfor fremmedbestøvning. Fra tyske og franske planteskoler vil det ofte være spisedruen, der leveres.

Alt dette om **Madeleine Angevine**, er en **direkte afskrift** efter bogen: **Vinavl i Danmark - en håndbog**, (side 147)

af Benny Gensbøl & Jens Michael Gundersen, udgivet i samarbejde med Foreningen af Danske Vinavlere på Gads Forlag, København 1998

Vindrue: Nero.

NERO - Blå, tyndskallet, sprød og velmagende spisedrue, der modner på sydmur og i drivhus - og formentlig på friland i de fleste egne af landet. **Sygdomsresistent.**

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

Alt dette om **Nero**, er en **direkte afskrift** efter bogen: **Vinavl i Danmark - en håndbog**, (side 167) af Benny Gensbøl & Jens Michael Gundersen, udgivet i samarbejde med Foreningen af Danske Vinavlere på Gads Forlag, København 1998

Vindrue: Ortega synonym: Wü 48-21-4. Egnet til: **Hvidvin og spisedrue**.

Oprindelse: *Vinifera* (Müller-Thurgau x Siegerrebe). Skabt af H. Breider, Alzey, Tyskland.

Udbredelse: Tyskland, England, Holland, Belgien og Nordamerikas vestkyst. Plantet i en del danske vingårde.

Beskrivelse: Frodig og opret voksende plante med middelstore blade. Middelstore klaser, afhængigt af blomstringsvejret. I køligt og fugtigt vejr bestøves blomsterne dårligt, og der ansættes mange små, kerneløse druer. Middelstore gul-grønne bær med sprødt kød og en sød krydret smag af muscataromaer.

Dyrkningsråd: Tæt plantning, 1-1,3 meter ved Guyot (beskæring).

Anbefalet Avlszone: Sorten vil vi anbefale til plantning i alle 4 vinavlszoner.

Sygdom: God modstandskraft af en *vinifera* at være, men nogle avlere har store problemer med meldug og mistrivsel. Kræver meldugbekæmpelse. Robuste klaser, der kan hænge længe, inden de høstes.

Frost: *Vinter:* God fasthed for *vinifera*. *Majfrost:* Middelgod fasthed.

Høst: Ultimo september - primo oktober. Sukker 65-75° Oechsle. Syre 9-11 g/l

Udbytte: Middel til stort; stærkt svingende, afhængigt af blomstringsvejret - især på ældre kloner. Nye kloner fra Tyskland er mere blomstringssikre og bærer dermed godt i alle år.

Vin: Dejlig, med muskat- og ferskenaromaer.

Vinifikation: Problemfri. Ortega kan ofte vinificeres uden syrereduktion, og i visse år uden sukkerberigelse.

Samlet vurdering: En af de bedste *vinifera*-sorter i Danmark. Kan modne overalt i landet. Nogle avlere rapporterer om vanskeligheder med at få Ortega til at trives, mens andre finder den problemløs. Meget fin sprød spisedrue.

Alt dette om **Ortega**, er en **direkte afskrift** efter bogen: **Vinavl i Danmark - en håndbog**, (side 148) af Benny Gensbøl & Jens Michael Gundersen, udgivet i samarbejde med Foreningen af Danske Vinavlere på Gads Forlag, København 1998

Vindrue: Reform.

Reform - Grøn-gul aromatisk spisedrue, som kan blive ekstremt sød, næsten som sukkervand. Meget tidlig, kan formentlig modne i alle fire vinavlszoner på friland og i hus. Evner at modne fine spisedruer frit espalieret i haven. **Sygdomsresistent**.

Alt dette om **Reform**, er en **direkte afskrift** efter bogen: **Vinavl i Danmark - en håndbog**, (side 167) af Benny Gensbøl & Jens Michael Gundersen, udgivet i samarbejde med Foreningen af Danske Vinavlere på Gads Forlag, København 1998

Vindrue: Regent (synonym: Gf. 67-198-3.) Egnet til: **Rødvin og spisedrue**.

Oprindelse: Interspecifik (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin). Udviklet af G. Alleweldt, Geilweilhof, Tyskland.

Udbredelse: Tyskland, Schweiz og Danmark.

Beskrivelse: Middelfrodig plante. Klaserne middelstore, blå druer, der ser ud, som om de er blevet trykket flade. Smuk rødfarvning af løvet hen på sommeren. Blomstringsproblemer i nogle år.

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

Dyrkningsråd: Middel planteafstand, 1,2 -1,5 m ved Guyot (beskæring). Sørg for læ til fremme af blomstringsklimaet.

Anbefalet Avlszone: Zone 1 og 2. Modner dog også på gode lokaliteter i zone 3 og 4.

Sygdom: Høj resistens mod meldug, vinskimmel og gråskimmel. Sprøjtning med svovlmidler *kan* dog være nødvendig efter en årrække eller med højt smittetryk.

Frost: Vinter: Stor fasthed. **Majfrost:** Middel pga. middeltidligt udspring.

Høst: Medio oktober. Vent så længe som muligt, da aromaen forbedres betragteligt i de sidste uger. Sukker 60-75° Oechsle. Syre 8-12 g/l.

Udbytte: Middel i gennemsnit, men kan variere meget fra år til år pga. blomstringsvanskeligheder.

Vin: Dejlig aromatisk vin i en kraftig sydeuropæisk stil, med god garvesyre. Kraftig, rød-blå farve.

Vinifikation: Dejlig druesort at arbejde med. Let at afstilke, hvilket bør gøres i alle tilfælde. Passer godt til fadlagring. Giver en elegant rødvin ved 2-3 dages maceration, og en mere kraftig, ekstraktig vin ved længere macerationstider. Passer godt i blandinger med andre gængse danske rødvinssorter som f.eks. Léon Millot og Rondo. Alternativ stil: Let rosé. Kan oftest vinificeres uden syre-reduktion med kridt, hvis man gennemfører malolaktisk gæring. Risiko for lave syreniveauer, under 6 g/l, hvis man afsyrer den med kridt og derefter gennemfører malolaktisk gæring.

Vurdering: En udmærket vinsort, der med fordel kan indgå i det danske rødvinssortiment. Modner dog lidt sent, så den bør kun plantes i vingårde med et godt klima og en lang sæson. Nogle avlere har bemærket blomstringsvanskeligheder i visse år, mens andre rapporterer om stabil frugtsætning. Rigtig god som spisedrue, med tyndt skind, sprødt kød og fin frugtaroma..

Alt dette om **Regent**, er en **direkte afskrift** efter bogen: **Vinavl i Danmark - en håndbog**, (side 161) af Benny Gensbøl & Jens Michael Gundersen,

udgivet i samarbejde med Foreningen af Danske Vinavlere på Gads Forlag, København 1998

Vindrue: Rondo synonym: GM 6494-5, Amurensis. Egnet til: **Rødvin**.

Oprindelse: Interspecifik (Saperavi Severnyi x St. Laurent). Saperavi Severnyi = (Precose de Malingre x *Vitis amurensis*). Rondos ophav blev krydset af Prof. Kraus i det dengang eksisterende kommunistiske Tjekkoslovakiet, 1964. Frøene blev sendt til Prof. Helmut Becker på Geisenheim, og her er sorten siden blevet bearbejdet.

Udbredelse: Rondo dyrkes på forsøgsbasis i flere kølige vindistrikter, bl.a. i Tyskland, England, Nordamerika og Danmark.

Beskrivelse: Frodig, let hængende vækst med store hjerteformede blade, der minder om den vilde *V. amurensis*. Druerne farves tidligt blå og bliver bløde ved modenhed.

Dyrkningsråd: Rondo har brug for stor planteafstand, og måske kunne man med fordel dyrke den i høje espalierformer som Sylvoz, hvor dens frodighed og hængende vækst kan udfolde sig frit. Det vil også mindske majfrost-problemet. Fungerer acceptabelt i Guyot-espalier, hvor den bør have planteafstand i rækkerne: 1,5 - 2,0 meter.

Anbefalet Avlszone: Alle 4 vinavlszoner. Dog ikke lokaliteter, der ofte rammes af majfrost.

Sygdom: Sund. **Meget resistent** mod vinskimmel, middelresistent mod meldug. Kan angribes af gråskimmel. I praksis kan den dyrkes sprøjtefrit. 2-3 meldugbehandlinger med svovl kan dog anbefales.

Frost: Vinter: Stor fasthed. **Majfrost:** Udsat som følge af tidligt udspring.

Høst: Ultimo oktober. **Sukker:** 70-75 °Oechsle. **Syre:** 10-11 g/l.

Udbytte: Middel til stort. Rondo kan producere 1-1,5 liter vin pr. kvadratmeter, men man bør begrænse udbyttet af hensyn til kvaliteten.

Vin: Fyldig, harmonisk og koncentreret smag. Kraftig rubinrød farve. Behagelig frugtsmag uden ubehagelige elementer. Et godt glas rødvin med en noget endimensionel karakter, hvilket ikke skal opfattes negativt. God kandidat til blanding med andre rødvinssorter, f.eks. Regent, eller til fadlagring.

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

Vinifikation: Problemfri at vinificere. Let at afstilke. Bør macerere mindst 5-8 dage på skallerne, hvis man vil producere en kraftig rødvin. Kan vinificeres uden kemisk syrereduktion. Kan stå for fadlagring, hvis udbyttet har været begrænset. Lagringspotentiale.

Samlet vurdering: Meget tæt på den ideelle rødvinssort til det danske klima. Kan trives og modne overalt i Danmark og Sydszkandinavien under forudsætning af, at man undgår lokaliteter udsat for majfrost. Kan vinificeres uden syrereduktion og giver oftest en god vin. Duer ikke som spisedrue, da bærrerne er bløde med seje skaller ved modenhed.

Alt dette om **Rondo**, er en **direkte afskrift** efter bogen: **Vinavl i Danmark - en håndbog**, (side 162) af Benny Gensbøl & Jens Michael Gundersen, udgivet i samarbejde med Foreningen af Danske Vinavlere på Gads Forlag, København 1998

Vindrue: Schuyler.

Schuyler - Standartsorten blandt blå spisedruer. Modner sikkert både på sydmur og i drivhus. Behersket vækst, der også passer til mindre drivhuse. Har lidt præg af *Vitis Labrusca* med sin aroma, sin seje skal og sit geléagtige kød. Sorten er nem at dyrke, men spisekvaliteten er ikke helt i top (derimod er det en god hvidvinsdrue). Kvaliteten hæves dog markant, hvis man begrænser udbyttet. Smag er som bekendt individuel, men prøv andre blå spisedruer som f.eks. Regent og Nero. Kort eller lang sporebeskæring. **Sygdomsresistent.**

Alt dette om **Schuyler**, er en **direkte afskrift** efter bogen: **Vinavl i Danmark - en håndbog**, (side 168) af Benny Gensbøl & Jens Michael Gundersen, udgivet i samarbejde med Foreningen af Danske Vinavlere på Gads Forlag, København 1998

Vindrue: Vanessa.

Vanessa - Rød, kerneløs spisedrue med tydeligt *labrusca*-oprindelse, men god smag. Velegnet til dyrkning i drivhuse og havestuer. Har små kerneanlæg. Lang sporebeskæring. **Sygdomsresistent.**

Alt dette om **Vanessa**, er en **direkte afskrift** efter bogen: **Vinavl i Danmark - en håndbog**, (side 168) af Benny Gensbøl & Jens Michael Gundersen, udgivet i samarbejde med Foreningen af Danske Vinavlere på Gads Forlag, København 1998

Vindrue: Zalas Perle synonym: Perle von Zala, Zalagyöngye. Egnet til: **Hvidvin og spisedrue.**

Oprindelse: Interspecifik (Eger 2 (frøplante af SV-12-375) x Csabagyöngye). Udviklet under J. Csizmazia og L. Bereznai, SZBKI, Eger, Ungarn.

Udbredelse: Ungarn, Tjekkiet, Slovakiet, Sachsen i Tyskland. Forsøgsbasis i Danmark.

Beskrivelse: Kraftig vækst med flotte, store, gul-grønne klaser. Tilbøjelig til at sætte frugt på sideskuddene, som på friland bør fjernes ved sommerbeskæring.

Dyrkningsråd: Giv den god plads mellem planterne, f.eks. 1,8 m. Vær opmærksom på magnesium- og zinkmangel.

Anbefalet Avlszone: Alle 4 vinavlszoner.

Sygdom: **Meget resistent** mod vinskimmel og gråskimmel. Middel resistent mod meldug. Kan dyrkes usprøjtet, men bør nok sprøjtes 2-3 gange årligt med svovlmidler.

Frost: *Vinter:* Meget vinterfast. *Majfrost:* Meget fast, da knopperne springer sent ud.

Høst: Ultimo september, primo oktober. Tidligere end Orion ifølge første erfaringer.

De bedste planter under de givne forhold, og de gode tips om hvordan- og hvornår man gør "det".

Udbytte: Middel til stort udbytte.

Vin: God aroma med let muskat.

Vinifikation: Endnu ingen erfaringer i Danmark.

Samlet vurdering: Vi har endnu kun få konkrete erfaringer i Danmark med Zalas Perle, men vi vurderer, at det vil være en god sort på friland i det danske klima. Forsøgsplanterne trives og modner tidligt. Forventes generelt at modne noget tidligere end Orion - dvs. at den også er egnet i vingårde, der ikke har optimale betingelser. I Sachsen, få hundrede kilometer fra Danmark, er Zalas Perle en af de første druesorter til at modne. Zalas Perle kan også dyrkes som spisedrue på mur eller i drivhus, hvor man med lidt held kan høste i to omgange - hvis man lader de sekundære blomsterklaser sidde ved sommerbeskæringen.

Alt dette om **Zalas Perle**, er en **direkte afskrift** efter bogen: **Vinavl i Danmark - en håndbog**, (side 156) af Benny Gensbøl & Jens Michael Gundersen, udgivet i samarbejde med Foreningen af Danske Vinavlere på Gads Forlag, København 1998

.....
(Jens Michael Gundersen har sagt at, de bedste druesorter i DK er:
Reform(grøn) Regent(blå) & Don Muscat(lys blå-rød.)

Det er jo egentlig væsentligt, at man har plantet en god vindrue, for arbejdet med planten er det samme.
.....