

Vinoplevelser

2013 Skovgaarde Hvid

Skovgaarde, Regionalvin fra Jylland



Skovgaarde, hvis historie kan dateres helt tilbage til 1466, består i dag af Skovgaarde Hovedgaard der med sine 90 ha jord har fokus på bærvavl med bl.a. dyrkning af ribs, kirsebær og solbær. Skovgaarde blev overtaget af familien Hempel-Hansen i 1998 – samme familie som også bl.a. ejer H.J. Hansen Vin. Med egen vinforretning var det også naturligt at forsøge sig med egen vinmark, og H.J. Hansens direktør, Jens Hempel-Hansen, besluttede derfor i 2006 at plante 1.200 vinplanter på en 0,7 hektar stor vinmark.

Af røde druer blev der plantet Rondo, Regent og Leon Millot, og af grønne druer blev der plantet Orion, Solaris og Zalas Perle. Alle druetyper særdeles velegnet til det danske klima. Første høst blev årgang 2009, hvor der blev lavet rødvin og hvidvin af hæderlig kvalitet. Årgang 2010 blev markant bedre, og her blev der desuden lavet en mousserende vin, som andre danske producenter har vist gode resultater med.

Vinmarken bliver til daglig passet af entusiastiske medarbejdere fra vinfirmaet, som brænder for at få kvaliteten helt i top. Der bliver således ikke gået på kompromis med noget i vinmarken, og selve vinifikationen bistår Sven Moesgaard fra Skærøgaard med, da han har Danmarks mest moderne udstyr. Vinmarken ligger i den sydligste del af Skovgårdes jorder med en let hældning mod syd og en jordbund, der hovedsagligt består af sand i det andet jordlag. Dette giver en god dræning og er samtidig med til at holde rødderne varme, hvilket giver vinstokken mere grokraft. Denne ekstra "grokraft" kan – hvis vinstokkens vækst holdes under kontrol – omsættes til en bedre modning af druerne.

På Skovgaarde har man valgt at opbinde vinstokkene efter dobbelt guyot-metoden, hvor armene sidder 40 cm over jorden. På den måde undgås de værste frostskafer, da den tykke stamme er i stand til at opbevare en større del af vinstokkens kulhydrater under vinterdvale. Den større afstand mellem armene og jorden bevirker ligeledes, at den hårdeste frost, som ligger langs jorden, ikke kommer i kontakt med vinstokkens knopper. Mellem rækkerne er plantet et tæppe af kløver, vilde blomster og urter, hvilket dels er med til at forbedre jordens struktur, dels tiltrækker nyttedyr, som er med til at skabe et optimalt mikroklima i vinmarken. Cirka to uger før druerne skifter farve, tages der blade af omkring klaserne for at skabe et mere luftigt messoklima samtidig med at muligheden for drueres sukkerindtag øges.

Når druerne er modne, plukkes de under stor morskab af H.J. Hansen personale, inden de køres til vinificering på Skærøgaard.

Leverandør
Skovgaarde

Land
Danmark

Type/Farve
Hvidvin

Drue
75% Orion
25% Zalas Perle

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Apéritif

Vinifikation
Traditionel på ståltanke med en let syrejustering men uden chaptalisering.

Smagekommentarer
Duften har toner af græs, grapefrugt, lime og blomster. Smagen er let, men en fint sprød syre og dejlig friskhed.

Alkohol
11,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN