



Gode frugtvine af blomme-, kirsebær- og krægesorter

Korsgaard, Maren; Toldam-Andersen, Torben

Publication date:
2014

Citation for published version (APA):
Korsgaard, M., & Toldam-Andersen, T. (2014). *Gode frugtvine af blomme-, kirsebær- og krægesorter*. Institut for Plante- og Miljøvidenskab, Københavns Universitet.

Gode frugtvine af blomme-, kirsebær- og krægesorter

Maren Korsgaard

og

Torben Bo Toldam-Andersen

Pometet, KU-Science, 2014



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri



Den Europæiske Landbrugsfond
for Udvikling af Landdistrikterne

Finansieret af Ministeriet for FødevarerErhverv.

NaturErhvervsstyrelsen, Landdistriktsprogrammet under handlingsplanen for

Jordbrugets plantegenetiske ressourcer.

Gode frugtvine af blomme-, kirsebær- og krægesorter

Ved Maren Korsgaard og Torben Bo Toldam-Andersen, Pometet, KU-Science.

Projektet "Bevarelse og udnyttelse af gamle blomme-, kræge- og surkirsebærssorter til produktion af økologisk cider og frugtvin af høj smagsmæssig egenart og sundhedsmæssig kvalitet" er gennemført på Københavns Universitet på Pometet i Tåstrup og netop afsluttet.

Sorter af surkirsebær og blommer er i projektet blevet lavet til vin og bedømt for deres kvaliteter. I 2010 og 2011 gærede vi i alt 69 vine af blomme- og kirsebærssorter.

Vinificeringen

37 blommessorter blev undersøgt for deres egnethed til bordvin. Blommerne blev høstet i hhv. 2009 og 2010 og nedfrosset efter plukning, så cellerne blev delvist sprængt. Efter optøning blev frugten knust og massegeret i spande med gærlås i 4 døgn ved ca. 24 °C under jævnlig omrøring. Derefter blev saften presset ud i en hydropresse og tilsat gærtypen *S. bayanus* (DV10, Lallemand), i en dosis på 2g/10 liter og hældt på ballon. For blommerne af årgang 2009 blev saften justeret med vand og sukker til et syre-niveau på 8-10 g syre/liter og et sukkerindhold på 20 %. For blommer af årgang 2010 blev saften ikke justeret med sukker og vand, men der blev tilsat pektinase enzym samtidigt med massegering. Det gav et større saftudbytte ved presning og var især vigtigt i krægerne, som var meget viskøse og svære at presse saft af.

11 surkirsebærssorter blev høstet i 2010 og gæret til frugtvin af bordvinstypen. Kirsebærrene blev nedfrosset efter plukning, på nær en prøve, som blev gæret på friske bær, presset umiddelbart efter plukning. For de øvrige 10 sorter blev kirsebærrene knust (men stenene forblev hele) og massegeret i spande med gærlås i 3 døgn ved ca. 20 °C under jævnlig omrøring. Derefter blev saften presset ud i en hydropresse og tilsat gærtypen *S. bayanus* (DV10, Lallemand), i en dosis på 2g/10 liter og hældt på ballon. Saften blev ikke justeret med sukker og vand. Kirsebær- og blommevine blev herefter behandlet ens. Vinene blev stukket om flere gange og efter hver omstikning blev tilsat 50 mg SO₂/l. Gæringen forløb ved ca. 19 °C.

Alle vinene blev tilsat malolaktiske bakterier 10mg/l, for at dæmpe syre-indtrykket i vinene. Desuden blev enzymet Litozym Brilliance tilsat igen til de vine, som havde problemer med at blive klare.

Kvalitetsbedømmelse af bordvine

Vinens smag og udseende blev bedømt af Torben Toldam-Andersen og Maren Korsgaard i sommeren 2011. Udseendet af langt de fleste vine var meget flot. Blommevinene funkede i et stort spektrum af gule, gyldne og røde farver. Krægevinene var i stærkt røde nuancer og kirsebærvinene dybt mørkerøde.

Smagstesten afslørede, at det er lettere at lave velsmagende kirsebærvin end blommevin. Blommevinene bar ofte præg af en besk smag af blommestem og af blommernes høje syreindhold.

Blandt blommessorterne var der kun 6 sorter ud af de 37 vinificerede blommessorter, som gav velsmagende bordvin. Disse 6 sortsvine var alle fra årgang 2009, som var blevet justeret med sukkervand før gæring.

Nogle af disse 6 sorter blev vinificeret igen i 2010, men da uden tilsætning af sukker. Disse vine fandt vi ikke egnede til bordvin. Det er derfor ikke sorten alene, der er årsag til det gode resultat, men snarere at sorten har haft en tilstrækkelig kraftig smag, der har kunnet bære en fortynding med sukkervand.

De 6 sorter der gav en god bordvin var 'Bonne de Bry', 'Kræge Tåsinge 126', 'Kræge Tåsinge 172 (09)', 'Rosinblomme (09)', 'Spilling (09)' og 'Tidlig engelsk Sveske'. Årgang 2009 af 'Spilling' fik disse ord med på vejen: "Rigtig fin smag, fyldig og behagelig. God, tydelig, sødmefuld blommeduft." Se smagsvurdering af alle blomme-bordvine i tabel 1.

Blandt kirsebærsorterne var der 3 ud af 11 vinificerede kirsebærsorter, der gav meget velsmagende bordvin. Det var sorterne 'Debrecini', 'Lutovka' og 'Heimans Rubin 4'. Flere af de øvrige sortsvine (F.eks. 'Viki' og 'Dana-1') havde potentiale til velsmagende produkter, hvis de blev blandet og eventuelt sødme/syre-justeret. Se smagsvurdering af kirsebær-bordvine i tabel 2.

I 2011 blev der desuden lavet vine af hhv. Kræger, 'Grøn Reine Claude' og 'Stevnsbær' til vurdering af deres reaktion på forskellige vinificeringsmetoder. Således blev der hhv. gæret på friske bær eller frosne bær. Med og uden massegæring og med og uden tilsætning af sukkervand, samt reduktion af syren ved afsyring og malolaktisk gæring. Konklusionen var, at gæring på direkte presset frugt, altså uden massegæring, samt justering med sukkervand før gæring forbedrer smagen. Massegæring af frisk frugt har muligvis potentiale men timingen af hvor længe det gæres er kritisk for at undgå en for kraftig ekstraktion af bitterstoffer. Massegæring på frossen frugt kan ikke anbefales da frigørelsen af bitterstoffer fra de frostsprængte frugter er alt for kraftig. Se vurdering af metode-vine i tabel 3.

Kvalitetsbedømmelse som hedvine

Mange af bordvinene af både blommer og kirsebær havde både god smag og flot farve, men var blot for sure. Det var tilfældet for 20 blommevine og 9 kirsebærvine. Vi forsøgte derfor at eftersøde de 29 vine på forskellig vis. Vi forsøgte en justering med sukkerlage men med det resultat, at gæringen blot blev genstartet. Vi forsøgte at justere smagen ved tilsætning af Stevia, et planteudtræk, der smager meget sødt men ikke er forgærbart. Det gav desværre en tydelig afsmag i vinen og var ikke nogen løsning.

Vi valgte derfor at forstærke vinene, som man kender det fra portvin. Vi tilsatte sukkerlage og finsprit, så vinene blev forstærket til 18,5 % alkohol og smagt til med sukkerlage til en god smag og en tilstræbt restsødme på 40g/L.

Hedvinenes smag og udseende blev bedømt af Torben Toldam-Andersen og Maren Korsgaard i vinteren 2013-2014. Udseendet var igen meget flot, med funkede klare gule, gyldne og røde blommevine, røde krægevine og mørkerøde kirsebærvine.

Smagen var blevet betydeligt bedre og mere afbalanceret efter forstærkningen. Blandt de bedste sorter til blommehedvine var 'Hvidblomme', 'Spilling', 'Späths früheste', 'Tidlig Engelsk Sveske', 'Stanleys sveske' samt de blå krægesorter 'Kræge Tåsinge', 'King of Damson' og 'Wickson'. Vi valgte at forstærke med finsprit, men det viste sig ikke at være optimalt, idet det giver en tydelig sprittet smag. Man kan ganske givet forbedre smagen ved at bruge 'Eau de Vie' til forstærkning i stedet for finsprit.

Blandt de bedste forstærkede kirsebærvine var sorterne 'Stevnsbær', 'Dana x 1', 'Viki', 'Lutovka' og 'Heimans Rubin'. 'Sumadinka' gav også en god hedvin, men smagte mere af andre bær end kirsebær og havde stadig lidt for kraftig syrlighed. Se alle bedømmelser af hedvine i tabel 4.

Konklusion

Blommer og kirsebær rummer store potentialer for god vin, og vores afprøvninger viser, at sorten i høj grad påvirker kvaliteten af vinen.

Blandt blomm sorterne er især krægerne fortrinlige til vin, både til bordvin og til hedvin. De har en fyldig, krydret og tanninholdig smag og får smukke røde farver. Blomm sorterne 'Spilling' og 'Tidlig engelsk Sveske' har både været gode til bordvin og hedvin. 'Spilling' giver en smuk strågul vin, og 'Tidlig engelsk Sveske' giver en mindst ligeså smuk lyserød vin. Gode blomm sorter til bordvine var også 'Bonne de Bry' og 'Rosinblomme'.

Ved gæring af blommer til bordvin har vores forsøg vist, at en justering af sukker/syre-forholdet ved tilsætning af sukkerlage forud for gæring giver en mere afbalanceret vin. Ellers vil blommernes kraftige syrlighed være for gennemtrængende, når sukkeret er forgæret.

En syrlig bordvin kan forvandles til en velsmagende hedvin ved forstærkning med sukkerlage og alkohol. 'Spilling' og 'Tidlig Engelsk Sveske' er som nævnt gode som hedvin, men også blomm sorterne 'Hvidblomme', 'Späths früheste', 'Stanleys sveske' samt krægesorterne 'Kræge Tåsinge', 'King of Damson' og 'Wickson' giver en god hedvin.

Kirsebærvine er lidt nemmere at lave end blommevine. Kirsebærssaft er i højere grad i stand til at beskytte sig selv under gæringen p.g.a. højt indhold af polyphenoler/antioxidanter, så fejl-gæring og eddikedannelse er minimal. Nogle kirsebær sorter har et relativt lavt syreindhold, og det resulterede i en god afbalanceret bordvin. Det gjaldt kirsebær sorterne 'Debrecini', 'Lutovka' og 'Heimans Rubin'. Sidstnævnte gav også en god hedvin, og det gjaldt også sorterne 'Stevnsbær', 'Dana x 1', 'Viki', 'Lutovka' og til dels 'Sumadinka'.

Blommer og surkirsebær giver et unikt grundlag for en udvidelse af det danske vinsortiment.

Krægesorterne og flere af surkirsebær sorterne giver endda mulighed for at sælge historien om en vin med danske rødder. Pometets samling rummer nu mange danske krægesorter. Foruden de afprøvede to blå krægesorter fra Tåsinge (nr. 126 og 172) og kræge 'Wiuff', har vi en samling på 32 krægesorter indsamlet især på Falster. Vi fik i 2013 mulighed for at analysere sukkerindholdet i nogle af disse sorter og det var meget højt, fra 25-30%! Det betyder at der er et stort potentiale for at lave en god frugtvin med en god naturlig restsødme. 'Spilling' og 'Hvidblomme' som også gav gode vine er små, tidlige gule blommer. De henregnes ofte til krægearten og vokser mere eller mindre vildt i krat og hegn og gamle haver.

Surkirsebær sorten 'Stevnsbær' gav i vores afprøvning en dejlig vin, og det er da også den sort, der i tidens løb er anvendt mest til dansk kirsebærvin, bl.a. 'Cherry Heering'. 'Stevnsbær' er en sort, der er udvalgt som den bedste af de vildtvoksende surkirsebær, der bl.a. er fundet på Stevns. Sorterne 'Viki' og 'Birgitte' er udvalgte kloner af Stevnsbær. 'Dana x 1' er også dansk, den er en krydsning af 'Stevnsbær' forædlet på Fyn. Surkirsebær af typen 'Stevnsbær' vokser flere steder vildt i Danmark, bl.a. på Stevns og Bornholm. Tidligere

blev lokale kloner af Stevnsbær dyrket rundt omkring i landet. I de senere år har vi ved Pometet i samarbejde med Gl. Estrup Landbrugsmuseum og Blomstergaarden ved Viborg indsamlet materiale af gamle træer i hele Landet som formodes at være eksempler på dette ældre lokale materiale. Materiale fra enkelte vilde plantninger er ligeledes indsamlet bl.a. ved Stevns. Der er altså gode muligheder for i fremtiden at lave helt unikke lokale kirsebærvine.

Tabel 1: Bedømmelse af Bordvine af blommer		1:ikke sød 2:svagt sød 3:sød 4:meget sød	1:syrlig 2:sur 3:mege t sur	1:fejl 2:svag/ ingen 3:tydelig 4:kraftig 5:meget kraftig	1:fejl 2:tynd 3:accepta bel 4:god 5:meget god		0:uklar/ grumset 1:sløret 2:klar 3:helt klar- strålende						
Blommevine	Årgang	Sødme	Syrlig- hed	Duft	Smag	Farve	Klarhed	Overordnet smag	Eftersmag	Bemærkninger	Potentia- le som bordvin?	Potentia le som hedvin?	
Bonne de Bry	2009	1	1	4	5	rød laksefarvet flot	3	God behagelig syrlig/sød smag, ret 'neutral', ret god balance.	Rimelig afbalanceret, tør eftersmag.	god behagelig vinøduft ikke udpræget blomme, ret 'neutral' duft	Ja	Nej	
Czar	2010	1	3	4	2	flot lys rød	3	Tynd til meget tynd smag.		ret kraftig blomme og drueduft	Nej	Nej	
Delikya	2010	1	3	4	2	mørk gul	2	Tynd i smagen, vandig, syren tager over.	Syren fylder godt i eftersmagen, ingen beskhed	duft af blomme, eddikeagtig, ikke bitter,	Nej	Nej	
Diamantblomme	2009	1	1	2	4	rødlig laksefarvet flot	3	Ret kraftig, god fyldig smag.	Lidt besk eftersmag.	Sprittet tynd blommeduft. Gardiner.	Ja	Måske	
Falsterkræger	2010	1	3	5	2	rødbrun	1	Overdøves af bitterhed og syre.		Krydret duft af lime, fyrretræ. Krydret bitterhed samt syre.	Nej	Måske	
Frankenfurter Ferskensveske	2010	1	2	3	3	lys rød	2	Tynd og ret sur smag.	Let, behagelig, tanninholdig kort eftersmag	Behagelig lidt sødlig, frugtlig blommeduft. Gardiner	Nej	Ja	
Gilbert	2010	1	2	2	2	gylden laksefarvet	3	Tynd sur ret kedelig smag.		Tydelig blommeduft, men kedelig smag.	Nej	Nej	
Gul Æggeblomme	2009	2	1	5	2	mørk strågul	3	For besk, og lidt tynd men ellers OK.	Markant besk/bitterhed.	God blomme duft, mangler faktisk lidt syrlighed, bør nok ikke massegære pga beskhed.	Nej	Nej	
Hvidblomme	2009	1	1	5	3	lys gul	3	Lidt tynd men behagelig smag.	Lidt kort i eftersmagen.	Behagelig mirabelleagtig duft (duften bedre end smagen)	Nej	Ja	
Hvidblomme	2010	1	2	3	3	lys gul	3	Lidt tynd, lidt for syrlig ellers behagelig.	Kort ikke bitter.	Dejlig mild blomme duft. Smuk klar, gardiner, ingen beskhed.	Nej	Ja	

Blommevine	Årgang	Sødme	Syrlighed	Duft	Smag	Farve	Klarhed	Overordnet smag	Eftersmag	Bemærkninger	Potentiale som bordvin?	Potentiale som hedvin?
Jubileum	2010	1	3	4	3	mørk gylden	2	Tynd smag.		Behagelig blommeduft.	Nej	Ja
King of Damson	2009	1	2	5	3	lys rød	1	Fyldig, men meget tanninholdig.	Meget bitter egetræs smag.	Duft af blommer i madeira.	Nej	Ja
Kongeblomme	2009	2	1	2	3	lys gul	1,5	Ret tynd i smagen men behagelig.		Kedelig blomme duft.	Nej	Nej
Kræge Tåsinge 126	2009	2	1	4	5	lys rød	0	Fyldig og aromatisk blomme- og frugt smag.	Behagelig bitterhed som egetræ.	Meget frisk blommeduft. Vinen kræver ekstra klaring.	Ja	Ja
Kræge Tåsinge 172	2009	2	1	5	5	rød	3	Ret fyldig smag med sveske-noter.	God tanninholdig eftersmag	God fyldig duft, ikke særlig blommeagtig mere vinøs.	Ja	Ja
Kræge Tåsinge 172	2010	1	1	4,5	4	mørk rød	3	Ok fylde (lidt spinkel) sveske noter, frugtig og syrlig.	Fyldig eftersmag af egetræ.	God duft, lidt marcipanagtig.	Ja	Ja
Kræge Wiuff	2009	1	1	4	4	lys rød	0	Lidt tynd men ellers god blommesmag	God eftersmag.	Behagelig blommeduft af blommer i madeira. Vinen kræver ekstra klaring.	Nej	Ja
Laxtons Early	2009	1	2	2	3	gul	3	Lidt tynd blomme smag.	Ret kort eftersmag.	Markant blomme duft, kemisk karakter.	Nej	Nej
Mirabelle Nancy	2009	2	1	1	1	gylden, gul orange	1	Ubehagelig kemisk smag.		Kraftig blomme duft men også lidt ubehagelig kemisk duft.	Nej	Nej
Mirabelle Nancy	2010	2	1	4,5	3	gylden gul	3	Noget bitter, meget speciel parfumeret smag.	Lang, fyldig, god eftersmag.	Vinøs duft, behagelig.	Ja	Ja
Mirabelle Precose	2010	1	3	3,5	1	gylden gul	3	Meget sur, nærmest eddike sur, men ikke eddike i duft.	Kort syre eftersmag.	Ikke så behagelig blomme duft, meget smuk farve.	Nej	Nej
Montford	2010	1	3	2	2	gylden laksefarvet	3	Meget sur, ret tynd.	Egetræeftersmag.	Ret kraftig blommeduft af en kedelig kemisk type.	Nej	Nej
Morbror Lunds Blomme	2010	1	3	2	1	rødbrun	3	Meget besk, sur og bitter.	Besk og bitter.	Kraftig, men ikke så god duft af blomme, lidt kemisk.	Nej	Nej

Blommevine	Årgang	Sødme	Syrlig- hed	Duft	Smag	Farve	Klarhed	Overordnet smag	Eftersmag	Bemærkninger	Potentia- le som bordvin?	Potentia le som hedvin?
Opal	2010	1	3	3	2	strågul	3	Meget tynd ret kedelig smag, ret sur.	Ret kort i eftersmag.	Tydelig blomme duft.	Nej	Nej
Reine Claude Althans	2009	1	2	3	2	lys fersken gul	3	Meget tynd smag.		Tydelig, god blomme duft.	Nej	Nej
Reine Claude Althans	2010	1	3	3	2	gylden	3	Sur, tynd smag.	Lidt bitterhed til sidst.	Tydelig blomme duft.	Nej	Måske
Reine Claude Brahys	2010	1	1,5	3	2,5	gylden strågul	3	Tynd, sur smag. God men også besk.	Kort, behagelig tannin-eftersmag.	Tynd, ret uinteressant duft.	Nej	Måske
Reine Claude Van Beers	2010	1	2,5	3,5	2	gylden	3	Meget syrlig, spinkel smag.	Lang tannin, lidt besk.	Behagelig duft af blomme.	Nej	Måske
Reine Claude Alm. Grøn	2009	1	2	3	2	strågul	3	Sur lidt tynd blommesmag.		ret kraftig blommeduft	Nej	Ja
Rivers Early Prolific	2009	1	1	3	3	karamel (rødlig)	1	Kraftig blomme smag, noget bitter.		Kraftig blomme duft.	Nej	Måske
Rosinblomme	2009	2	1	3	5	strågul	3	Ganske god fylde, god blomme- og frugt smag.	God eftersmag.	Blomme duft, ikke kemisk.	Ja	Ja
Rosinblomme	2010	1	2,5	3	3	lys gylden	3	Smagen er umiddelbart god, men overdøves af syrligheden.	Ret kort sur eftersmag.	Behagelig mild blommeduft.	Nej	Ja
Rød Æggeblomme	2009	1	1	4	3	lys abrikos, svagt rødtligt skær	3	Let, behagelig, lidt tynd smag.	Lidt bitter, god eftersmag.	Blomme duft, lidt sprittet.	Nej	Ja
Spilling	2009	3	1	4	5	strågul	3	Rigtig fin, fyldig og behagelig smag.		God blommeduft, sødmefuld ikke sur duft.	Ja	Ja
Spilling	2010	1	3	4	4	strågul	3	Meget sur men ellers god blommesmag.		Tydelig, god blommeduft.	Nej	Ja
Späths Früheste	2009	1	1	4	4	gylden gul/orange	3	Behagelig balance, let fyldig men lidt sprittet.	Ikke for meget besk.	Svag, behagelig duft.	Ja	Ja

Blommevine	Årgang	Sødme	Syrlighed	Duft	Smag	Farve	Klarhed	Overordnet smag	Eftersmag	Bemærkninger	Potentiale som bordvin?	Potentiale som hedvin?
Stanleys sveske	2010	1	1,5	2,5	4	rød laksefarvet flot	3	Sur ellers ret behagelig frugtlig og fyldig smag.	Besk, tanninholdig og lang.	Behagelig, svag blomme duft.	Nej	Ja
Sveske Experimentalfältets	2009	2	1	2	4	laksefarvet, gylden	1	Kraftig blommesmag, blød ret behagelig, svagt sød.	Kort eftersmag uden bitterhed.	Blommeduft af lidt kedelig kemisk karakter.	Måske	Ja
Sveske Experimentalfältets	2010	2	1	3	4	gyldenbrun	1	Behagelig god smag.	Lidt bitter, men behagelig.	Tydelig, lidt kedelig blomme duft.	Ja	Ja
Tidlig engelsk sveske	2009	2	1	4	5	smuk lyserød	3	Ok balance, behagelig smag lidt tynd, noget sprittet.	Passende eftersmag af egetræ.	Behagelig blomme duft, smuk blank, klar vin.	Ja	ja
Ulriksen	2009	1	2	3	3	lys strågul	3	Fyldig, rimelig god blommesmag, drikkelig.	God tannin-eftersmag.	Svag duft men ganske god blomme duft.	Ja	Ja
Vergerka Kubanskaja	2010	1	3	4	3	lys laksefarve	3	Meget sur, ret tynd blomme smag.	Ret kort men behagelig tannin.	Mild og dejlig blomme duft.	Nej	Ja
Wickson	2010	1	2	5	4	flot rød	3	Frugtlig, god smag, men domineret af syren.	Behagelig eftersmag.	Interessant vinagtig, limeagtig krydret duft.	Nej	Ja

Tabel 2: Bedømmelse af Bordvine af Surkirsebær												
		1:ikke sød 2:svagt sød 3:Lidt sød 4:meget sød	1:syrlig 2:sur 3:meget sur	1:fejl 2:svag/ingen 3:tydelig 4:kraftig 5:meget kraftig	1:fejl 2:tynd 3:acceptabel 4:god 5:meget god		0:uklar/grumset 1:sløret 2:klar 3:helt klar-strålende					
Kirsebærvine	Årgang	Sødme	Syrlighed	Duft	smag	Farve	Klarhed	Overordnet smag	Eftersmag	Duft m.m.	Potentiale som bordvin?	Potentiale som hedvin?
Dana x 1	2010	1	3	5	3	rød	3	God kirsebær smag men for sur.	Noget skarp eftersmag, virker lidt eddikeagtig til allersidst.	God kirsebær duft.	Ja	Ja
Ungarischer Traubige	2010	1	1	4	3	rød	3	Let behagelig kirsebær smag.	Svag tannin eftersmag.	Kirsebær duft og blandet bær duft.	Måske	Ja
Fanal Skælskør	2010	1	3	4	3	mørk rød	3	Kraftig god kirsebærsmag.	For meget bitter tannin i eftersmag.	God kirsebær duft.	Nej	Ja
Sumadinka	2010	1	2	4	3	rød	3	Tynd, men acceptabel kirsebærsmag.	Kort tynd eftersmag.	Mild, god kirsebærduft, også røde bær i duft.	Nej	Ja
Heimans Rubin 4	2010	1	3	4	4	mørk rød	3	God, kraftig, ret tør smag.	Astringerende eftersmag.	God kirsebær duft.	ja	Ja
Debreceni	2010	2	1	4	4	lys rød	3	Let, god bærsmag er lidt tynd.	Svag, god tannin kirsebær eftersmag.	Dufter af drue rødvin ikke udpræget kirsebær.	Ja	Måske
Nefris	2010	1	3	4	3	mørk rød	2	Kraftig kirsebærsmag.	Meget kraftig bitter eftersmag.	Ikke så kraftig kirsebær duft.	Nej	Ja
Lutovka	2010	1	2	4	4	mørk rød	2	Kraftig, tør rødvinagtig smag.	Meget tør rødvin eftersmag.	Duft ok, men ikke tydelig kirsebær, måske lidt krydret/grøn.	Måske	Ja

Kirsebærvine	Årgang	Sødme	Syrlig- hed	Duft	smag	Farve	Klarhed	Overordnet smag	Eftersmag	Duft m.m.	Potentiale som bordvin?	Potentia le som hedvin?
Viki	2010	1	3	5	3	mørk rød	2	Kraftig, meget domineret af bitter mandel.	For kraftig bittermandel i eftersmagen.	God mandelduft, kirsebær.	Ja	Ja
Birgitte	2010	1	3	1	2	meget mørk rød	2	Tynd kirsebærsmag.	Kraftig god kirsebæreftersmag.	Eddike off flavour, kasseret pga. fejl.	-	-
Friske stevnsbær	2010	1	3	3,5	3	mørk rød	2	God kirsebærsmag, let tannin.	Tør god kirsebær eftersmag med let tannin.	Let kirsebær duft, ikke kompleks. Lidt grumset vin.	måske	Ja

Tabel 3: Bedømmelse af bordvine af Kræge, Blomme og Surkirsebær fremstillet på forskellig vis.		1:ikke sød 2:svagt sød 3:sød 4:meget sød	1:syrlig 2:sur 3:meget sur	1:fejl 2:svag/ ingen 3:tydelig 4:kraftig 5:meget kraftig	1:fejl 2:tynd 3:acceptabel 4:god 5:meget god		0:uklar/ grumset 1:sløret 2:klar 3:helt klar-strålende						
Metodevine, Kræge	Årgang	Sødme	Syrlighed	Duft	Smag	Farve	Klarhed	Overordnet smag	Eftersmag	Duft m.m.	Potentiale som bordvin?	Potentiale som hedvin?	
Frisk, massegæret	2010	1	2,5	4	1	rød	2	Sur, ret bitter og besk.	Middel til lang og besk.	Uklar også i duft. Kassabel.	Nej	Nej	
Frost, direkte pres	2010	1,5	2,5	4	3,5	mørk rød	3	Fyldig, sur, krydret og bitter smag.	Middel til lang og besk.	Mere 'tung' sveske duft.	Nej	Ja	
Frost, massegæret, afsyret	2010	1,5	1,5	4	2,5	rød	3	Fyldig, sur, for meget tannin.	Eftersmag af egetræ, middel til kort.	Let sveske duft.	Nej	Ja	
Frost, massegæret , + sukkervand	2010	1,5	1,5	3	4	lys rød	3	Behagelig, en anelse tynd, syrlig men ret vinøs og bæragtig.	Tanninerne giver en middel til lang eftersmag.	Vinøs, ikke så meget blomme, men røde bær.	Ja	Ja	
Frost, massegæret, + mal.lac.	2010	1,5	2	3	2,5	rød	3	Behagelig, syrlig og lidt tynd, ret bitter	Middel til lang tannin-eftersmag.	Let, behagelig sveske duft.	Nej	Ja	
Metodevine, Grøn Reine Claude													
Frost, direkte pres	2010	1	2,5	3	1,5	flot gyldengul	3	Sur, let blomme vin.	Ret kort besk eftersmag.	God blommeduft. Efter sukker-tilsætning bliver smagen rigtig god.	Nej	Ja	
Frost, direkte pres plus mal.lac.	2010	1	3	3	1,5	flot gyldengul	3	Skarp syre, let blommessmag.	Ret kort og meget sur eftersmag.	God lidt svagere blommeduft. God efter sukkertilsætning.	Nej	Ja	
Frost, massegæret	2010	1	2,5	3	1,5	flot gyldengul	3	Sur, let blomme vin let bitter.	Middel til lang besk eftersmag.	Kraftig blommeduft. Smager mere besk end ved direkte pres.	Nej	Nej	
Frost, massegæret plus mal. Lac.	2010	1,5	2,5	3	1,5	flot gyldengul	3	Syrlig og lidt tynd, ret bitter.	Middel til lang meget besk eftersmag.	Let sveske duft.	Nej	Nej	

Metodevine, Stevnsbær	År-gang	Sødme	Syrlig-hed	Duft	Smag	Farve	Klarhed	Overordnet smag	Eftersmag	Duft m.m.	Potentiale som bordvin?	Potentiale som hedvin?
Frisk, massegæret	2010	1	2	4,5	2,5	meget mørk rød	3	Fyldig kirsebærsmag, en del tannin.	En del bitterhed i slutning.	Fyldig, moden kirsebærduft.	måske	Ja
Frost, direkte pres	2010	1	2	4	4,5	meget mørk rød	3	Dejlig frisk kirsebærsmag, meget tannin, let syrlig men god balance.	Lang tannin-eftersmag, men ikke bitter til slut.	Frisk kirsebærduft.	Ja	Ja
Frost, massegæret plus mal. Lac.	2010	1	1,5	2,5	2	meget mørk rød	3	En lidt mere blød syrlighed, men tanninerne overtager.	Lang, besk eftersmag med bitterhed til slut.	Frisk lidt svagere frugtduft.	Nej	Nej
Frost, massegæret plus sukkervand	2010	1	1	3	3,5	mørk rød	3	God, frisk, fyldig smag, lidt for meget tannin og lidt parfumeret.	Lang tannin-eftersmag med let bitter slutning.	Frisk lidt svagere frugt, let mandel og parfume.	Måske	Ja
Frost, massegæret plus afsyring	2010	1	1,5	3,5	2	meget mørk rød	3	Sur frisk frugt, besk og bitter til slut.	Lang besk eftersmag med nogen bitterhed i slutning.	Frisk kirsebærduft.	Nej	Nej

Tabel 4: Bedømmelse af forstærkede vine af kræger, blommer og surkirsebær											
		1:ikke sød 2:svagt sød 3:sød 4:meget sød	1:syrlig 2:sur 3:meget sur	1:fejl 2:svag/ingen 3:tydelig 4:kraftig 5:meget kraftig	1:fejl 2:tynd 3:acceptabel 4:god 5:meget god		0:uklar/ grumset 1:sløret 2:klar 3:helt klar- strålende				
Forstærkede Blommevine	År- gang	1-3 Sødme	1-3 Syrlighed	1-5 Duft	1-5 smag	Farve	0-3 Klarhed	Overordnet smag	Eftersmag	Bemærkninger	samlet vurdering
Alm. Grøn reine Claude	2010	3	1	4	4	mørk gul	3	God, kraftig blomme. Lidt sprittet.	Behagelig, lidt kort god eftersmag.	Duften er behagelig blomme. Tydelig sprit-indtryk	god
Diamantblomme	2009	2	1	2	3,5	lys rød	3	God smag, sherryagtig, vinøs. God balance.	Lang, mild og frugtig, god tannin.	Mild blommeduft.	acceptabel- god
Experimentalfältets sveske	2009	2	1	3,5	4	lys kastanie brun	2	God kraftig blommesmag. Noget sprittet.	Behagelig sveske- eftersmag.	God blommeduft. Smagen domineres meget af sprit.	god
Hvidblomme	2009	2	1	3	4,5	lys gul	3	Frugtig lys smag, god og fyldig.	Behagelig, ikke så lang.	Tydelig frugtduft, mere æble end blomme og lidt blomsteragtig.	god til meget god
Hvidblomme	2010	2	1	2,5	5	lys gul	3	God frisk, ret fyldig smag. God balance. En snært af jordbær.	Lang, behagelig og ikke bitter.	Dufter af frugt og blomster, men ikke så meget som vintage09	meget god
Jubiläum	2010	1	2	4	3	lys rød	2,5	Fyldig smag, skarp med meget blommesten.	Lang, noget besk eftersmag.	God blommeduft med bær.	Mindre god til acceptabel.

Forstærkede Blommevine	År-gang	1-3 Sødme	1-3 Syrlighed	1-5 Duft	1-5 smag	Farve	0-3 Klarhed	Overordnet smag	Eftersmag	Bemærkninger	samlet vurdering
King of Damson	2009	2	1	4	4,5	rød	2	Fyldig frugtagtig blomme, næsten portvinsagtig. Meget tannin.	Middellang eftersmag.	Frugtig duft, ikke sprittet.	god til meget god
Kræge Tåsinge 172	2009	1,5	1	4	4	vinrød	2	God fyldig blommesmag. Lidt syrlig men afbalanceret.	God middellang eftersmag af blomme.	Blomme og brombær i duften. Lidt skarp i første hug og også svag smørduft.	god til meget god
Kræge Tåsinge 172	2010	3	1	4	4,5	mørk vinrød	2	God fyldig blommesmag, også bær. Afbalanceret	Middellang blød blommeeftersmag.	Dufter af mørke bær og lidt smøragtig ("malo"). Noget sprittet.	god til meget god
Mirabelle Nancy	2010	2	1	5	3,5	mørk gul	3	Udmærket, lidt sveden, mild og lidt tynd smag. Meget sprittet.	Middellang og behagelig.	Blomsterduft meget kraftig, kompleks og dejlig.	middel til god
Opal	2010	2	1	4	3,5	mørk gul	3	Skarp, let bitter smag, ikke så tydelig. Sprittet.	Middellang, behagelig om end sprittet.	Blommeduft med sherrytoner, let kemisk.	acceptabel
Rivers early prolific	2009	1	1	2	3,5	kastanje brun	1	Spinkel, behagelig, velafbalanceret blommesmag. Sprittet.	Middel til kort god eftersmag	Svag blommeduft. Meget sprittet	acceptabel til god
Rød æggeblomme	2009	2,5	1	2,5	4	lys gul	3	Behagelig, velafbalanceret middel fyldig blommesmag. Let sprittet.	Middellang, god.	Svag, frisk blommeduft, ret sprittet.	god
Spilling	2009	3,5	1	3	4,5	lys gul	3	Behagelig lidt for sød, god fyldig blomme. Lidt toner af cedertræ.	Middel til kort, god.	Svag behagelig blommeduft med lidt blomster. Smuk i glasset.	god til meget god

Forstærkede Blommevine	År-gang	1-3 Sødme	1-3 Syrlighed	1-5 Duft	1-5 smag	Farve	0-3 Klarhed	Overordnet smag	Eftersmag	Bemærkninger	samlet vurdering
Spilling	2010	1,5	1	3	3,5	mørk gul	3	God, middelkraftig, syrlig blommesmag.	Middel til kort. God tydelig blomme.	Let frugtig blommeduft. Meget sprittet.	god til acceptabel
Späths früheste	2009	2,5	1	3,5	4,5	mørk gul	3	God kraftig, frisk blommesmag. Sprittet.	Middellang fyldig eftersmag.	Svag duft, men tydelig blomme.	god
Stanleys sveske	2010	2	1	3,5	4,5	orangerød	3	God kraftig blomme, let tannin, meget sprittet.	Middel til lang fyldig.	Svag frugtig duft, tydelig blomme.	god
Tidlig engelsk sveske	2009	2	1	3,5	5	lys rød	3	Fyldig smag af blomme, røde bær og tannin. Sprittet.	Kort til middel og fyldig.	Frugtagtig duft, jordbæragtig. Meget smuk farve	meget god
Ulriksens	2009	2	1	1	4	lys gul	3	Rund og behagelig smag. Ikke så tydelig blomme	Kort, rund eftersmag.	For meget smørduft, men efter lidt henstand er den dampet af.	god, dog for meget smørduft.
Wickson	2010	2	1	4	4,5	rød	2	Kraftig, lidt skarp blomme, røde bær og tannin.	Middellang, tannin eftersmag.	Tydelig duft af frugt, blomme, røde bær.	god til meget god

Forstærkede Kirsebærvin	Årgang	1-3 Sødme	1-3 Syrlighed	1-5 Duft	1-5 smag	Farve	0-3 Klarhed	Overordnet smag	Eftersmag	Bemærkninger	samlet vurdering
Dana x 1	2010	2	1	3	4,5	mørk rød	2	God fyldig afrundet. God balance mellem syre og sødme, frisk syrlighed med god balance. ren kirsebær, alkoholen mærkes men ikke for meget, svag mandel, svag tannin	Middellang, fyldig eftersmag af mandel, også noget sprittet	Behagelig duft af kirsebær og let mandel.	Meget god. Let drikkelig fin dessertvin
Fanal Skælskør	2010	3	1	2	3,5	meget mørk rød	2	God smag, med let kirsebæraroma men overdøves af tannin.	Lang eftersmag af tannin, bliver tør. Den er markant og dominerer smagsoplevelsen men ikke ubehagelig/skarp.	Behagelig ret svag duft, let mandel og kirsebær.	god, men ubalanceret med for tydelig tannin
Friske stevnsbær	2010	2	1	3,5	4,5	mørk rød	2	Meget god kirsebæraroma med fin mandelsmag. Nogen tannin men ikke meget, ret god fylde, god afrundet vin.	God, ikke for kraftig tannin, men kraftig mandel i eftersmagen.	Vinøs duft ikke tydelig kirsebær, kunne næsten være en druevin. God krydret duft med frugtighed, mørkebær og mandel.	God til meget god kirsebærvin, velafbalanceret og dejlig.
Heimans Rubin 4	2010	2	1	3,5	4,5	meget mørk rød	2	Kraftig og god smag både af kirsebær og andre frugter, brombær, blåbær. Lidt meget tannin.	Ret lang, behagelig med markant tannin og en god mandel.	Dejlig kraftig kirsebærduft med anelser af blåbær.	God til meget god kirsebærvin med kraftig smag og duft af kirsebær og andre mørke bær, måske lidt for meget tannin.
Lutovka	2010	2	1,5	3	4,5	mørk rød	2	Ret let krop, kirsebærsmag henad sødkirsebær, passende sødme/syre-balance. Noget tannin.	Lang kraftig tannin, men indenfor det gode område.	Behagelig duft med lidt flere toner end bare mandel. Muldjord, solbær, ribs?	God til meget god, lidt anderledes noter, men lidt for meget tannin.

Forstærkede Kirsebærvin	Årgang	1-3 Sødme	1-3 Syrlighed	1-5 Duft	1-5 smag	Farve	0-3 Klarhed	Overordnet smag	Eftersmag	Bemærkninger	samlet vurdering
Nefris	2010	2	1,5	2,5	3,5	meget mørk rød	2	Ikke så tydelig kirsebærsmag, lidt uinteressant. Passende sødme/syre balance. Sprittet.	Lang med meget kraftig tannin og en god mandeleftersmag. Tanninen lige i overkanten	lidt svag aroma, duft af kirsebær,	god til acceptabel, lidt for meget tannin
Sumadinka	2010	2	1,5	2,5	4	mørk rød	2	God smag, men ikke så tydelig kirsebærsmag. Noter af jordbær eller andre bær. Tydelig syrlighed. Sprittet.	Middel til kort, sprittet og syrlig eftersmag, kun lidt tannin.	Behagelig duft, lidt af blomster og lidt af druevin, ret svag kirsebær.	God til meget god frugtig vin, men ikke så typisk kirsebærsmag, smager mere som en blanding af druer og bær. Savner tannin.
Ungarischer traubige	2010	3	1	4	2	mørk rød	2	Svag kirsebærsmag og udefinerbar frugt, spritdomineret.	Ret lang, domineret af sprit og tannin.	Svag kirsebærduft, og noget malolaktisk noget af mandel.	Mindre god vin med en kedelig smag, der afrundes af alt for meget tannin
Viki	2010	2	1	3,5	5	meget mørk rød	2	God smag, god suktersyre balance, afrundet, blød, svag tannin, god frugtig, mørke bær + kirsebær.	Middellang, nogen til svag tannin, let sprit, bær karakter holder sig ret længe.	Behagelig duft af mørke bær og kirsebær.	God til meget god velafbalanceret vin, som har en behagelig frugtig kirsebærsmag, som gerne måtte være lidt kraftigere.