

CHRIS-WINE A/S

ERLING CARL & SØNNER

POSTBOKS 1417
HERSTEDØSTERVEJ 21
DK-2600 GLOSTRUP
TLF. (45) 4343 6565
TLF. lager (45) 4343 4393
GIRO 921-8041
REG. NR. 30.844
TELEFAX NR. (45) 4343 4373
TELEFAX salgsafd. (45) 4343 4359
"PROPRIÉTAIRE DU
CHÂTEAU DE SEGUIN"
E-MAIL: office@chris-wine.dk
www.chris-wine.dk

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Landskabsplanlægning
1. Kilde: *www.roskilde.dk*

Att.: Jacob Markkjær Madsen

KØBENHAVN
DEN 26. september 2007
mic/bis

Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
FLF alm. del - Bilag 29
Offentligt

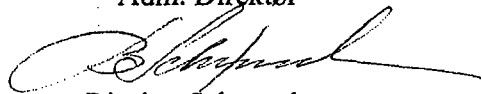
Vedr.: Besøg i Rumænien 29. august 2007

I forbindelse med ovennævnte tur til Rumænien, var det planlagt at besøge vores vingård, Villa Bona Terra. Desværre var flyet forsinket, så der var ikke tid til besøget, hvilket vi selvfølgelig er meget kede af.

Vores direktør Michael Carl, har tilbudt at holde et foredrag om vores aktiviteter i Rumænien, og han hører gerne, såfremt dette har interesse. Michael Carl kan kontaktes på mobil 4070 6540.

Et sæt materiale om vores vingård Villa Bona Terra er tilsendt alle deltagere fra turen.

Med venlig hilsen
CHRIS-WINE A/S
f. Michael Carl
Adm. Direktør



Birgitte Schönecker

./ Materialer om Villa Bona Terra, Rumænien

VILLA BONA TERRA



Presentation of the firm.

Name: S.C. Danero Chris-Wine International S.R.L.

Location: Buzău county, 'Dealul Mare' vine area, Romania. Headquarters are established in the winery of the village Zorești at 15 kilometres from the city of Buzău (with 130.000 inhabitants), and near 110 kilometres of distance from the capital Bucharest, on the south limit of the Carpathian mounts.

The winery: On 1 hectare, the plant is able to store 1.100.000 litres of wines. Bought to a state company in October 2002, the place was completely renovated in order to produce high quality wines (D.O.C: level - Denomination of Origin Controlled).

Annually, near 500.000 litres are produced with 75% of red wines.

The wine processes:

White vine varieties processed: Feteasca regală, Aligoté, Riesling Italian, Sauvignon blanc.

Vine variety for pink wine result: Merlot.

Red vine varieties processed: Merlot, Feteasca neagră, Cabernet sauvignon, Pinot noir.

The vineyards: Actually, the firm owns 70 hectares of vines in production. Investment plan is running on to increase the surface to 120 hectares on the next 3 years.

The team: A total of 45 permanent Romanian workers with 10 persons in the administrative department and in the winery.

General manager: M. Viorel Marcu.

Vineyards technical manager: Ms. Daniela Nastase.

However, one element is a foreigner, M. Laurent Dubreuil (from Cognac - France), *the winemaker and technical adviser* of the firm.

The philosophy: The wish to provide a wine with the most beautiful expression of the Romanian 'terroir' (combination of soil, weather and geographic impacts) to the final consumer, in keeping the human touch in viticulture and winemaking methods with a complete care of the environmental context.

Address: 183, sat Zorești
Comuna Vernești
127 687 Buzau
Romania

Phone number: 0040 238 523 345
Phone number (M. Dubreuil): 0040 721 372 600
Fax number: 0040 238 540 097
E-mail: bonaterraromania@yahoo.com

CHRIS-WINE

www.chris-wine.com

2006 Villa Bona Terra, Cabernet Sauvignon Merlot

This Romanian red wine is a blend of the main varieties cultivated in Bordeaux: Cabernet sauvignon and Merlot. Here also, the grapes are coming from Nişcov vineyard, in similar conditions of 'terroir' than for the Feteasca neagră (clay soil, south exposition, etc.), with same viticulture methods (no herbicides, contact organic products, manual harvest, etc.) The Cabernet Sauvignon variety was picked up 2 weeks after the Merlot; in mid-October. The sugar level was 215 g/l, and the total acidity near 6 g/l expressed in tartaric acid. After a strict control of all the fruits on the selection table, the first fermentation or alcoholic one was done on 15 days with a stable temperature close to 26 degrees Celsius. The yeasts 'Fermol Grand Rouge' were chosen for this operation.

The second fermentation, or malo-lactic one, has happened naturally 2 months later. Still no addition of sugar or acids. The description of the final wine is the following: colour = ruby red with a black tint; smells and aroma = red and black fruits, under wood notes (tree's bark, green foam, mushroom, etc.); structure = direct wine, some dryness due to the alcohol and the tannins, spicy touch.

Alcohol of the final product: 13%.

2005 Villa Mott, Pinot Noir, Organic Grown

This Romanian red wine is done from the French variety called Pinot Noir, mainly cultivated in Burgundy county. Realized by another firm, Danero Chris-Wine has decided to buy this wine issued from grapes in conversion to biologic farming methods (third year conversion).

It means that all viticulture treatments and works are following a strict protocol based on the using of organic products, in total respect with the environment.

Same worries in the cellar in operating only with organic winemaking products.

Description: colour = ruby red; smells and aroma = overripe fruits like strawberry and cherry, animal and butter notes, wood presence with almond, caramel and smoked wood; structure = simple wine, soft in attack, watery in the middle, sufficient alcohol, astringent tannins

Alcohol of the final product: 12,5%. Stored in Romanian barrels.

2006 Villa Mott, Open Vat "Traditional Method"

Like an experiment, the firm Danero Chris-Wine wanted to create a Romanian traditional wine. For this, the Merlot grapes from Nişcov vineyard were selected in the beginning of November. Fermented naturally in opened wood vats, the solid parts were mixed 6 times per day manually in the liquid. After 25 days of alcoholic fermentation, with a temperature between 16 to 24 degrees Celsius, the wine was stored in French barrels of 225 litres capacity each for the second fermentation. Still naturally, this malo-lactic fermentation has given a complete product which hasn't received until today any sulphur addition.

Description: colour = dark ruby red; smells and aroma = fresh nose full of fruits (blackberry, blueberry, plum, cherry), fruity jam, pleasant yeast notes with yogurt and cake paste flavours, strong wood presence on a beautiful wine support; structure = powerful wine with a long end, slight dry tannins.

Alcohol of the final product: 13,8%. Stored in French barrels.



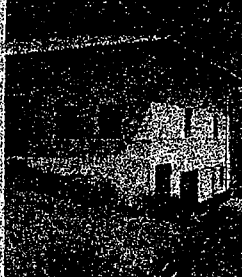
VILLA BONA TERRA

CHRIS-WINE

www.chris-wine.com



Høsten af pinot noir er i fuld gang på Villa Bona Terra. Kvantheten bliver under middelt, mens kvaliteten forventes over.



Villa Bona Terra ligger for foden af Kapaterbjergene.



at tilplante yderligere 11 hektar med pinot noir, som er endrue med kæmpe potentiale i netop Rumænien. Men også den lokale lidt kantede rødvin drue feteasca negra er der fremtid i f.eks. i kombination med den bløde merlot, mener Michael Carl.

«Ike kun eksportmarkedet har fået øjnene op for de ru-

mænske vine. 20 pct. af Chris Wines produktion bliver i dag solgt på det lokale marked og faktisk til højere priser end dem, man får hjem på eksport.

«Det viser, at de lokale forbrugere stiller krav til kvalitet og det vil i de kommende år medføre et løft for rumænsk vindindustri,» understreger

Michael Carl, der fortæller at årets Most er i fuld gang. Det er to uger tidligere end normalt på grund af ekstrem varme i sommer. Udbyttet forventes af samme grund at blive mindre, mens druernes kvalitet derimod indikeres, at vinenes ditto bliver over gennemsnittet.

Dansk vin-eventyr på Draculas hjemegn

Men først måtte man «lægge arm» med vanelærkning og bureaukrati

AF THORKILD KRASHJØLL

Han troede, der var noget bedre i glasset. Men det var det. Vinen var godt nok lavet på druen pinot noir, men den kom fra Rumænien.

Det er nu 12 år og mange millioner kroner investeret siden. Michael Carl fra Chris Wine i Glostrup sad til en frovat middag og mildest tal blev overrasket over, at rumænsk pinot noir kunne smage så godt.

Han rekrutterede nogle fasker og lavede en prøvemåling med sin bror og medejer af Chris Wine, Gert Carl, som delte broderens begejstring. De begyndte at importere vinen, som blev en succes hos danskerne.

Men det blev ikke ved det. Efterhånden modnede broderens tanke om at købe en vingård i Rumænien. Jernløpper var væk, kommunismens historie – og Rumæniens de-



Det enorme bureaukrati fra kommunisttiden har ikke været sådan at få udryddet.

Michael Carl

vet Chateau de Seguin i Entre-deux-Mers, nordvest for Bordeaux og høstet blunder af et stort problem har været at lovgivningen hele tiden ændres. «Det er altså svært at arbejde under.»

Men under, man måske har haft problemer med at overbevise de lokale om at sælge på kvalitet fremfor kvalitet.

«Husk på, at rumænerne under kommunisttiden har

klipnet sætse af hansen, hvor rigtig vinen var. Om ikke andet, til det sovjetiske marked. Det har selv været ansøret til at begrænse produktionen for at holde prisen. Men den indstilling er efterhånden ved at ændre sig.

I et par år stod det lokale kooperativ for vinstokkene af Villa Bona Terra, der er i efterhånden i Michael Carl's hænder. Men det ville være en fordel selv at lave vinen.

Man fandt et vintertjen nærliggende landsby og der blev investeret kraftigt i nye, moderne vinstokke og vinstokke. Da man ønskede at bygge vinstokke på de efterhånden havde gjort. Bordeaux, engagerede man en fransk vinstokker, der blandt havde været i turen omkring andre vinområder i verden. Og han har stået for Chris Wines siden 2001.

Michael Carl tror, hvidt og rødt på rumænsk vinstokke. De er 500 hektar, vinmarker. Chris Wine ruder over i dag ligger i 300 hektar høje og et område med varme dage og kühle nætter, hvilket udvikler druerne aromastoffer.

«Vilvar i de senere år løst yderligere jord op, og er klar til

Vine fra Østeuropa



2004 Reserva Merlot, Villa Bona Terra, Family Estate, Dealul Mare, Rumænien.
Flot dyb rubinrød farve. Duften er behagelig og præget af modne mørke bær samt lidt toast og vanille. Smagen er medium kraftig, let let køligt, med gode søde frugt og søde og modne søde bær, jernbrød, rund eftersmag med let rødt rødt og kødtræk. Vinen kan godt sammenlægges med andre viner, men er især tilfreds med et glas i sig selv. Den er perfekt til fiske retter og pasta. Bestilles en halv liter for 39,95 kr. (inkl. moms og porto).
Vest. pr. l. 69,95 kr.
Chris Wine AS til: 4343 6505 www.chriswine.dk



2005 Tinto Seguin, Chateau de Seguin, Entre-deux-Mers, Bordeaux, Frankrig.
Vinen er lavet på 60% blend af druerne cabernet sauvignon, merlot og feteasca negra. Den er let kølet, med en sød og frisk smag. Den er perfekt til fiske retter og pasta. Bestilles en halv liter for 39,95 kr. (inkl. moms og porto).
Vest. pr. l. 69,95 kr.
Chris Wine AS til: 4343 6505 www.chriswine.dk



2004 Merlot, Villa Bona Terra, Family Estate, Dealul Mare, Rumænien.
Vinen er lavet på 100% merlot. Den er let kølet, med en sød og frisk smag. Den er perfekt til fiske retter og pasta. Bestilles en halv liter for 39,95 kr. (inkl. moms og porto).
Vest. pr. l. 69,95 kr.
Chris Wine AS til: 4343 6505 www.chriswine.dk

Vollerslev & vinen

Tim Vollerslev har arbejdet i vinbranchen i mere end 20 år og har været i Danmark og i Italien, Spanien, Frankrig og Portugal. Han er medlem af Vitis og er medlem af den danske vinforskerforening. Han har været i tv og på radio og har skrevet bøger om vin. Han er også medlem af Vitis og er medlem af den danske vinforskerforening. Han har været i tv og på radio og har skrevet bøger om vin. Han er også medlem af Vitis og er medlem af den danske vinforskerforening.

