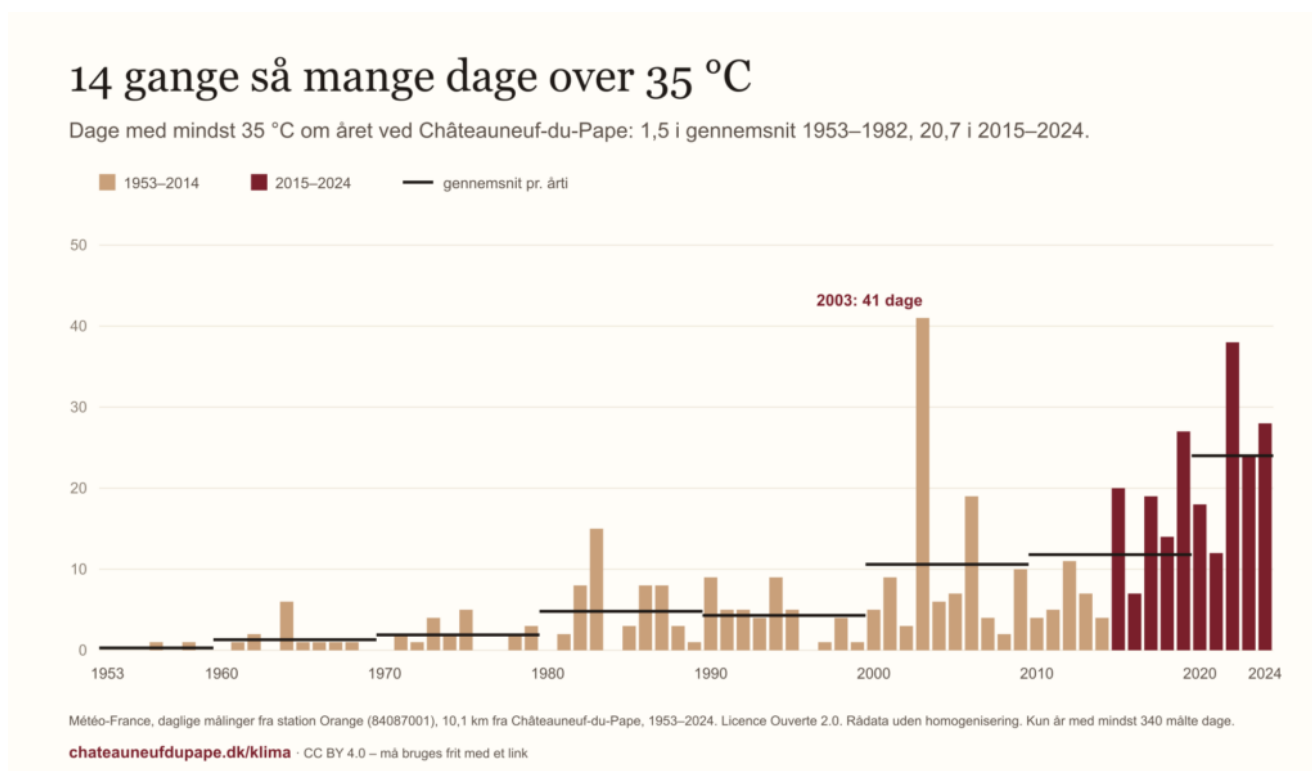


PRESSEMEDDELELSE

PRESSEMEDDELELSE - Hedebløjerne ændrer pavens vin: 14 gange så mange dage over 35 grader

kentmedom · Finans og forsikring



Dage med mindst 35 °C om året ved Châteauneuf-du-Pape, 1953–2024. Data: Météo-France. Foto: chateauneufdupape.dk (CC BY 4.0)

Siden paverne i 1300-tallet gjorde vinen fra Châteauneuf-du-Pape berømt, har den været formet af sol og mistral. Nu er varmen ved at tage over. Hvor der i årtierne efter 1950 kunne gå et helt år uden en eneste dag over 35 grader, er der i dag tre uger om året. Og det kan smages i glasset.

Historien kort

- **14 gange så mange hedebløddage:** fra 1,5 til 20,7 dage om året med mindst 35 °C i et af verdens mest kendte vinområder.
- **Fra ingen til tre uger:** i 12 af årene 1953–1982 var der ingen hedebløddage. I dag er det tre uger om året.
- **Det kan smages:** i varme år giver druerne mere sukker og dermed mere alkohol, og rødvinen bliver kraftigere. Hvidvinens andel af høsten er den højeste, siden man begyndte at registrere den.
- **Det betyder noget for køberen:** årgangen på etiketten siger mere end før. En varm og en kølig årgang af samme vin kan smage tydeligt forskelligt.

IKAST, 14. oktober 2026 - Den flaske Châteauneuf-du-Pape, der står på hylden i dag, er vokset op i et helt andet klima end den, vores forældre skænkede op. I 1970'erne var der i gennemsnit knap to dage om året med mindst 35 °C ved vinmarkerne i Sydfrankrig. I de seneste ti år, 2015–2024, var der 20,7. Sammenlignet med perioden 1953–1982, hvor der var 1,5 om året, er hedebløddagene blevet 14 gange så hyppige.

Det viser en optælling, som det danske opslagsværk chateauneufdupape.dk har lavet af Météo-France's daglige målinger fra vejrstationen i Orange, 10 kilometer fra vinmarkerne. Tallene dækker 72 år.

Fra ingen hedebløddage til tre uger om året

I 12 af årene fra 1953 til 1982 var der ikke en eneste dag over 35 grader. Det seneste år uden var 1996. Siden er tallet steget kraftigt, især efter år 2000: 0,3 dage om året i 1953–1959, 4,8 i 1980'erne, 10,6 i 2000'erne og 24,0 i de første fem år af 2020'erne.

Rekordåret er 2003 med 41 dage over 35 grader. Siden da har 2022 haft 38 og 2024 28. Den varmeste dag i hele perioden var 22. august 2023 med 42,7 °C.

Også nætterne er blevet varmere. Antallet af tropenætter, hvor temperaturen ikke kommer under 20 grader, er gået fra 4,7 om året i 1953–1982 til 20,1 i 2015–2024.

Hvad betyder det for dem, der drikker vinen?

Stærkere vin i de varme år. Rødvin fra Châteauneuf-du-Pape må ikke tilsættes sukker for at hæve alkoholen. Alkoholen kommer fra druerne og dermed fra solen og varmen. Reglerne kræver mindst 12,5 procent, men vinen er ofte langt stærkere: Da vinmagasinet Decanter i 2026 smagte 54 vine fra 2016, havde kun 12 under 15 procent på etiketten, og nogle havde

16. Om 2023, hvor en kraftig hedebølge ramte i slutningen af august, skriver Decanter, at følgen typisk var koncentrerede druer, lavere syre og højere alkohol. I det køligere 2021 var alkoholen omkring en procent lavere end i årene før ifølge brancheorganisationen Inter Rhône.

Mere hvidvin. Hvidvinens andel af høsten var 7,6 procent i 2017 og 9,2 procent i 2024 ifølge de officielle høstanmeldelser til den franske toldmyndighed. Ifølge Decanter (januar 2025) er det den højeste andel, siden man begyndte at registrere den, og producenterne organisation regner med, at den kan nå 20 procent i løbet af de næste 10-15 år, blandt andet fordi hvide druer blandet i rødvinen kan bevare balancen i et varmere klima.

Mængden svinger. Høsten har i de seneste ti år svinget fra 73.729 hektoliter i 2017 til 104.186 i 2023 ifølge høstanmeldelserne. Tørkeåret 2017 gav ifølge producenterne organisation den mindste høst i 40 år. I 2022, året med 38 hedebølgedage, blev de første hvide druer høstet allerede 17. august. Reglerne tillader 35 hektoliter pr. hektar, men i 2017 blev det 23,5. Det lave udbytte er ifølge Decanter en af grundene til, at vinen koster, hvad den gør.

Prisen. I de danske vinbutikker, chateauneufdupape.dk følger, kostede rød Châteauneuf-du-Pape den 14. oktober 2026 fra 299 til 1.995 kr. for en flaske, med en median omkring 450 kr. Om varmen allerede har sat sig i prisen, kan tallene ikke vise, fordi priserne kun er fulgt siden september 2026.

Årgangen betyder mere. Når vejret svinger så meget, smager årgangene forskelligt. Decanter peger på 2022 og 2023, hvis man vil have kraftfuld Châteauneuf-du-Pape, mens de bedste røde fra 2024 er friskere med relativt lav alkohol. Om de hvide 2024'ere skriver Decanters Matt Walls: "You can almost buy the whites blind in 2024. But not the reds." Vejret, høsten og kritikernes vurderinger for hver årgang står på chateauneufdupape.dk/aargange.

Vinbønderne tilpasser sig

I vinmarkerne er producenterne allerede i gang med at indrette sig på varmen. 143 af appellationens 310 producenter laver i dag en hvidvin, skriver Decanter, og producenterne organisation forventer, at hvidvinens andel kan nå 20 procent. Ikke alle hvide druer klarer sig lige godt: Laurent Bréchet fra Château de Vaudieu mener ifølge Decanter, at druen Roussanne er for følsom over for varme og sol, og satser i stedet på druen Picardan. I

hedeåret 2022 måtte producenterne ifølge deres organisation følge modenheden mark for mark for at holde alkoholen nede.

“Châteauneuf-du-Pape har altid været et varmt sted. Men forskellen på 1960’erne og i dag er ikke et par grader i ny og næ. Det er tre uger om året over 35 grader,” siger Kent Medom, ansvarshavende redaktør på chateauneufdupape.dk.

“Châteauneuf-du-Pape er for mange den flaske, der kommer på bordet, når der er noget at fejre. Den vin, man lægger i kælderen i dag, er vokset op under helt andre forhold end for 40 år siden. Det er værd at vide, når man vælger årgang,” siger Kent Medom.

Mulige vinkler for redaktionen

- **Forbruger:** Hvorfor årgangen på flasken betyder mere, og hvorfor vinen ofte har 15 procent alkohol eller mere.
- **Vejr og klima:** Et langt, konkret måleforløb (72 år) fra ét sted, der viser, hvordan hedeølger er gået fra sjældne til normale i Sydeuropa.
- **Vin og mad:** Varmen ændrer en vin, som sælges i danske butikker: mere hvidvin, høst allerede i august i et hedeår som 2022 og store forskelle fra år til år (fra 7 hedeølgedage i 2016 til 38 i 2022).
- **Data:** Rådata er åbne, og udregningen kan gentages. Vi sender gerne tallene for et andet år eller årti.

Om undersøgelsen

Tallene er talt i Météo-France’s åbne datasæt med daglige målinger fra station Orange (84087001), 10,1 km fra Châteauneuf-du-Pape, 1953–2024. En hedeølgedag er en dag, hvor den højeste temperatur er mindst 35 °C. En tropenat er en nat, hvor den laveste temperatur er mindst 20 °C. Kun år med mindst 340 målte dage er taget med. Tallene er rådata og ikke justeret for eventuelle flytninger eller skift af udstyr på stationen. Datasættet er udgivet under Licence Ouverte 2.0. Høsttallene kommer fra de officielle høstanmeldelser (Douane) og producenterne’s organisation. Priserne er de laveste priser pr. 75 cl-flaske hos de danske forhandlere, sitet følger, for vine på lager.

Om chateauneufdupape.dk

Chateauneufdupape.dk er et dansk opslagsværk om vinområdet Châteauneuf-du-Pape: producenterne, jorden, druerne og årgangene. Hver oplysning har en kilde, og teksterne gennemgås af en separat faktakontrol før udgivelse. Sitet udgives af Kent Medom Holding ApS i Ikast og har søstersiderne zinfandel.dk og pinotgris.dk.

Grafik og data til fri brug

Grafikken over hedebløddagene 1953–2024 må frit bruges i artikler, tv, på blogs og i undervisning (CC BY 4.0) med krediteringen "Grafik: chateauneufdupape.dk". Rådata og udregning udleveres gerne.

- Tal, metode og kilder: <https://chateauneufdupape.dk/klima>
- Årgangene år for år: <https://chateauneufdupape.dk/aargange>
- Grafikken: <https://chateauneufdupape.dk/hedebolger-chateauneuf-du-pape.svg>
- Presseside: <https://chateauneufdupape.dk/presse>

Yderligere oplysninger

Kent Medom, ansvarshavende redaktør, chateauneufdupape.dk

kontakt@chateauneufdupape.dk

FAKTA

• Dage med mindst 35 °C: 1,5 om året i 1953–1982, 20,7 i 2015–2024 • Rekordår: 2003 med 41 dage. Derefter 2022 med 38 • Varmeste dag: 42,7 °C den 22. august 2023 • Tropenætter (ikke under 20 °C): 4,7 om året i 1953–1982, 20,1 i 2015–2024 • Seneste år uden en dag over 35 °C: 1996 • Hvidvinens andel af høsten: 7,6 % i 2017, 9,2 % i 2024 • Høsten 2015–2024: fra 73.729 hl (2017) til 104.186 hl (2023) • Pris i Danmark, rød: 299–1.995 kr., median omkring 450 kr. (14.10.2026)

Kent Medom Holding ApS · CVR 36924586 · Online:

<https://pressemeddelelse.dk/pressemeddelelser/pressemeddelelse-hedeboelgerne-er-blevet-14-gange-saa-hyppige-i-pavens-beroemte-vinmarker/>

Pressemeddelelsen er udgivet af Kent Medom Holding ApS og videreformidlet af Pressemeddelelse.dk.

Pressemeddelelse.dk er ikke ansvarlig for indholdet. Spørgsmål til indholdet rettes til afsenderen.