



Rosenborgvinens rødder

Annette Hoff

På årets første dag serverer H.M. Dronningen hvert år en berømmelig, ældgammel vin for sine taffelgæster – Rosenborgvinen. Vi ved, at vinen er fra 1598, fordi det står på det ældste af de store vinfade, der ligger i Rosenborgs hvælvede kældre. Herfra har kongehuset generation efter generation aftappet 8-10 flasker hvert nytår, så alle gæster har kunnet smage et lille glas af de ædle dråber. Og hvert år er vinen i samme takt blevet tilsat fyldevin fra de andre gamle fade, for at bibeholde 1598-vinfadet på ca. 1.000 liter fuldt. Seniorforsker dr. phil. Annette Hoff løfter i denne artikel sløret for ny viden om vinens tidlige historie.

Stjålet af svenskerne

En del af Rosenborgvinens historie har tidligere været beskrevet, mens dens allerældste del hidtil har været ukendt. Vi har længe kendt til beskrivelsen af, at tre fade rhinskvind med årstallene 1598, 1599 og 1610 blev stjålet i sommeren 1659 fra Nykøbing Slot som krigsbytte af svenskerne. De fik imidlertid ikke held med deres forehavende, men blev opbragt af en københavnsk kaperskude i Østersøen, og de brave københavnske borgere fik bugseret de store vinfade hjem til København, før den svenske konges mundskænk fik fuldført udåden. Herefter lå vinen frem til 1731 i kældrene under Københavns Slot, men da skulle slottet rives ned for at give plads til opførelsen af det første Christiansborg. Nu var de gamle vinfade i vejen og blev overflyttet til kældrene under Rosenborg, hvor de har ligget i ro siden da.¹

I forbindelse med forskningsarbejdet bag Den Danske Vinhisto-

Bordet er
dækket til
nytårstaffel på
Amalienborg.
Foto Keld
Navntoft.



Det store gamle vinfad fra 1598 i Rosenborgs kælder blev tømt i 1982, og den ældgamle vin blev tappet over i ståltanke og flasker. Foto Kongernes Samling, Rosenborg.

rie, det fjerde bind i Nydelsesmidlernes Danmarkshistorie, satte jeg mig for at dykke ned i denne særlige vins allerældste historie. Kunne det mon lykkes, hvis man gravede dybt nok i Rigsarkivets mange arkivpakker, at finde Rosenborgvinens rødder? Andre har forsøgt sig, men resultatet udeblev desværre. Årstallet fortæller os, at Rosenborgvinen stammer fra Christian 4.s unge år – han blev som 19-årig kronet i 1596.

I Rigsarkivet findes en række kongelige vinkælderregnskaber påbegyndt i 1595. For årene 1604-06 findes en særdeles interessant protokol med beskrivelse af den kongelige mundskænks to-årige rejse til Rhinområdet for at indkøbe intet mindre end 175.000

liter vin til de kongelige kældre. Det er i denne rejses oplysninger, at man har forsøgt at finde 1598-vinen, men sporet ender desværre blindt, da man ingen årgangsuplysninger får om den store rejses indkøbte vine – kun mængden, prisen og i hvilke vingårde og byer, man gjorde de mange indkøb til Christian 4.² Det, i sig selv, er imidlertid også interessant. Kendte vinbyer og områder fra Rhindistriktet remses op, der lejes en domkirkekælder i Mainz til at overvintre et stort parti vin i, man køber krudt og kugler for at kunne forsvare pramsejladsen ad Rhinen mod sørøvere, og vinfadene bevikles med hundredmetervis af halmtov, for at beskytte dem under den sidste sejltur fra Köln til Danmark.

Rosenborgvinens rødder findes som nævnt ikke her. Men hvis man i stedet retter blikket mod de andre protokoller i vinkælderregnskaberne, viste det sig at være det helt rette sted at lede. Før gådens resultat skal afsløres, er vi nødt til at få styr på Nykøbing Slots rolle i dette vineventyr.

Kongens mor på Nykøbing Slot

Christian 4. mistede sin far allerede som 11-årig i 1588. Hans mor, dronning Sophie, var på det tidspunkt 31 år gammel, men hun fik ikke lov til at fortsætte opdragelsen af sin søn. Hun blev tvunget væk fra de kongelige slotte kort efter Frederik 2.s død, men som enke-sæde fik hun Nykøbing Slot, der havde stort set hele Falster som kron-gods. Hun var en dygtig og handlekraftig kvinde, der i årene herefter forstod at røgte indtægterne fra de hundredvis af bøndergårde, som hørte under Nykøbing, og hun blev en af Europas rigeste kvinder. En pæn arv efter Frederik 2. blev også en grundsten i hendes livsværk: opbygningen af Nykøbing Slot.

Opskænket Rosenborgvin fra 1598 i en kopi af det norsk-producerede Nøstetangen kongelige mundglas fra 1760. Farven er som sherry, og smagen som en meget tør sherry – uden sødme, men med nogen syrlighed.
Foto Annette Hoff.



Død af druk

Christian 4. havde et godt og ukompliceret forhold til sin mor. Hans opvækst havde været præget af forældrenes oprigtige kærlighed for hinanden, hvilket var et særsyn på den tid – et kongeligt ægteskab var et udenrigspolitisk anliggende, der skulle sikre vigtige politiske relationer for rigets hersker. Følelser var uinteressante. Men med Frederik 2.s valg af sin 16 år yngre kusine Sophie blev det anderledes. Eneste malurt i bægeret var nok, at Frederik 2. var så glad for vin, at han efter alt at dømmes døde af druk som 54-årig; i hans ligprædiken blev der ikke lagt fingre imellem, idet historiker Anders Sørensen Vedel fastslog, ”dersom hans naade (kongen) kunne have haft lov for fremmede fyrsters og legaters og andre sine gode mænds daglige omgængelse til at holde sig fra den almindelige, skadelige drik ... kunne hans naade have levet mangen god dag længere. Men dette er nu forgæves at disputere om. Døden skal have en aarsag.” Derfor må vi sande, at Christian 4.s glæde ved at få vinbægeret fyldt ikke kom fra fremmede.

Arkivpakke på Rigsarkivet løser gåden

Tilbage til Rigsarkivet. Eftersom Rosenborgvinen ifølge vinfadets påskrift, svenskekrigsfortællingen og 1700-årenes vinkælderregnskaber oplyses at være fra 1598, var protokollen for dette år et oplagt sted at begynde. For at gå systematisk til værks gennemgik jeg protokollen kronologisk, men først den 27. december 1598 var der bid. Om denne dag kan vi læse i vinkælderregnskabet, at Christian 4. gav ordre til, at der skulle afsendes to amer ung rhinskvin fra Københavns Slot til hans mor, Sophie, på Nykøbing Slot. Originalteksten lyder således:

27. December er udkommen paa Kiøbenhaffns slot effter K:M: Bef-falling som bleff Sendt thill Nyekiøbinslot thill Droning Sophia Rinnscher vin Must ij Ammer.³

Ud over, at vi nu har fuldstændigt styr på, hvilken dato rhinskvinen i 1598 blev sendt til Nykøbing Slot, kan der aflæses flere andre interessante oplysninger. For det første drejede det sig om ung, ikke færdiggæret rhinskvin, idet protokolteksten lyder: Rinnscher vin Must, altså vinmost. Det er en vigtig detalje, fordi det betyder, at vinen var af druer høstet i eftersommeren 1598 og allerede sidst på året hjembragt til Danmark. Derfor kan vi med sikkerhed sige, at der var tale om en årgang 1598. Dernæst kan vi se, at det drejede sig om

to amer = 2 gange 149,75 liter, i alt knap 300 liter. Og endelig får vi fastslået, at det var på Kongelig Majestæts befaling, altså Christians 4.s direkte ordre, at vinen blev sendt derned.

I Amalienborgs kældre

En sidste krølle på denne interessante gamle vins historie finder vi to århundreder senere. Jeg har fået mulighed for at gennemgå overhofmarskal A.G. Moltkes vinkælderregnskaber fra kældrene under Amalienborgpalæet for årene 1792-94. I eftersommeren 1792 døde denne initiativrige mand, der for egen regning havde ladet det ene af de fire adelspalæer (det nuværende Amalienborg) opføre i 1750-54. Med en uhørt luksuriøs indretning, der endog oversteg den kongelige på Christiansborg, havde Moltke alle muligheder for at afholde overdådige tafler, og hans vinkælder rakte rigeligt hertil. Men blandt kælderens 1.481 flasker af udsøgte franske, spanske, græske, ungarske, sydafrikanske og andre vine befandt sig også i afdelingen for Gamle Rhinske Viine, 1 Rosenborger fra 1598.⁴ Sikkert en gave fra majestæten. Efter Moltkes død blev palæet solgt til kongefamilien, der var blevet husvilde efter Christiansborgs brand 26. februar 1794. Før denne overdragelse skulle kælderens tømme, og vinkælderens flasker blev atter optalt; dér manglede flasken med 1598-Rosenborgvinen. Måske havde Moltke nået at drikke den inden sin død i håbet om helbredelse, thi man sagde, at Rosenborgvinen havde helbredende egenskaber. Og så sent som i 1900-årene kunne døende eller meget syge borgere, muligvis med lægeattest, ansøge majestæten om tildeling af en lille portion af den gamle vin.

- 1 Løvenskiold (1896): Den Kg. Hofhusholdnings gamle Rhinskvind m.m. Tidsskrift for Historie og Geografi 1896 II. S. 83-88.
- 2 Wolstrup, Bent (1995): Vinindkøbsrejser til Rhinen 1604-1606 for Christian IV. I: Kongelige Glas. Udstilling af drikkeglas, glasservicer og pokaler gennem 400 år. Christiansborg Slot. S. 191-197. Göttert, Rolf (2001): Rheinwein für den dänischen Königshof. Rheingau Forum, 2, 2001. S. 2-6.
- 3 Hofholdning, Vinkælderregnskaber 1595-99, upagineret protokol okt. 1598 til sept. 1599, pakke 416. Indførsel 27/12-1598. Rigsarkivet.
- 4 A.G. Moltkes vinkælderregnskaber er i privateje.



The origins of the Rosenborg wine

On the very first day of the new year, at the grand banquet at Amalienborg Castle in Copenhagen, the Danish Queen offers her guests a glass of the old Rhine wine called the Rosenborg Wine. The wine barrel from which it comes is inscribed with the year 1598. For a long time it has been known that the Swedes tried to capture this barrel as war booty from Nykøbing Castle on the island of Falster, but also that it was saved and brought to Copenhagen. Since 1732, this wine barrel has been stored in the cellar of Rosenborg Castle, but the very earliest history of this wine has not been known until now. The study of the royal wine cellar accounts from 1596-1605 in the National Archives during the research and publication project *Den Danske Vinhistorie* (i.e. The Danish History of Wine), has made it possible to trace the origins of the Rosenborg Wine. The wine cellar

I 1982 blev en del af Rosenborgvinen tappet over i 702 flasker, der ca. hvert 30. år skal have fornyet korkpropperne. Hvert år bruges 8-10 flasker til dronningens nytårstaffel. Foto Kongernes Samling, Rosenborg.

DEN DANSKE VINHISTORIE



ANNETTE HOFF

accounts prove that on December 27th 1598, the young King Christian IV ordered two barrels of young Rhine wine of the 1598 vintage to be sent to his mother, the Dowager Queen Sophie, at Nykøbing Castle. After her death in 1631, and even after the King's own death in 1648, the wine remained in Nykøbing until it was discovered by the cupbearer of the Swedish King. For generations, this wine has been served at the New Year grand banquet, and well into the beginning of the 20th century it was said to have curative qualities.