

NR. 2 – DECEMBER 2016

grøn hverdag

UDGIVET AF LANDSORGANISATIONEN GRØN HVERDAG

KAN VI KØBE OS TIL EN BÆREDYGTIG FREMTID?

MILJØ- OG ENERGICENTRET I HØJE-TAASTRUP

ØKOLOGI I PRØVERUMMET

KAN GARN OGSÅ VÆRE ØKO?

HØJ HAMP – FRA JORD TIL BØJLE

VILD MED VIN OG VILDE FORANDRINGER

LIVET SOM ERHVERVSVINAVLER – EN BRÆDENDE KÆRLIGHED

GOTHENBORG – DIN LEVERANDØR TIL ØKOLOGISK JUL

SOLHULET DANMARKS BEDSTE ØKOLOGISKE SPISEKAMMER

GRØN FAMILIE FESTIVAL OG GRØN KIRKE

DIN HANDLING SKABER FORVANDLING

www.gronhverdag.dk

Livet som erhvervsvinavler – en brændende kærlighed

Om livet som pioner-erhvervsvinavler på den hårde og lærerige måde. Når man brænder for noget, så skal det udleveres, og det besluttede jeg mig for i 1999. Her følger en kort fortælling om tiden, der er gået siden da for mig med vin.

Min interesse for vin begyndte da jeg flyttede hjemmefra på et kollegieværelse. Her havde jeg en vinballon stående med et såkaldt tre-ugers vinsæt fra Matas. Det var trangt på de 24 m², jeg rådede over, så når vinen skulle tappes om for at fjerne bundfald, var det over i ca. 30 flasker og så tilbage på ballonen. Vinen blev drukket men ikke altid helt færdig, men hvad betød det. Vennerne og jeg hyggede os.

**Allervigtigst:
Det var billigt!**

Jeg fik en kæreste, hvis far lavede vin af alverdens frugt



Så begynder vinhøsten. Druerne plukkes i små spande og samles op på en trailer i store spande som så køres ind i vineriet til forarbejdning.

og bær. Det var spændene synes jeg. Jeg fik mig en lille lejlighed, hvor jeg indrettede et værelse til at lave vin i. Fik mere udstyr og så begyndte jeg også at lave vin af æbler, rabarber, jordbær osv. Tiden gik. Jeg fik hus og bedre plads til at lave vin.

Min første vingård

Min farfar var gammel gartner og brugte kun sin jord til græsplæne. Jeg fik overtalt ham til, at jeg kunne anlægge en lille vinmark med 50 til 75 planter. Jeg var meget spændt på, om jeg fik lov, for han var blå kors mand.

Men jeg fik lov og dyrkede vin hos ham i ca. 10 år. Stedet og druesorterne var ikke det optimale, men håndværket med at passe vinen og lave vin af druerne blev langsomt lært med de simple hjælpemidler, jeg nu havde til rådighed. Vennerne hjalp til med at plukke, omstikke og smage den færdige vin bagefter. Jeg havde også rigtig mange dejlige hyggestunder med min farfar. Han fulgte vinprojektet med stor interesse men fik aldrig smagt vinen. I 1999 blev det så alvor.

Start på bar mark

Jeg solgte mit hus og min kæreste sin lejlighed, men vi fandt ikke straks et sted, der var egnet som vinmark. Langt om længe fandt vi et passende sted i Gislinge lidt uden for Holbæk. Men inden vi kunne overtage det havde vi et halvt år som hjemløse. Vi boede i mine forældres sommerhus og et lejet sommerhus



Skilt Vinperlen



Pakkede flasker

den sidste tid inden vi kunne flytte til vores nye hjem den 14-10-1999. Min elskede farfar nåede at se stedet inden han døde som 92-årig. Jeg husker tydeligt hans ord, at jeg havde fået meget for pengene. Der var 4 hektar bar mark.

Så startede et helt ny liv for min kone og mig. Der var mange ting at vænne sig til, når man sådan lige kom fra København. Her var meget stille og mørkt. Vi gik til den med en stor arbejdsindsats. Der skulle plantes læhegn. Det fik vi nogen til. Vi købte en lille traktor og nåede at plante 100 gamle vinstokke og en bøgehæk omkring huset, ca. 700 planter. Det var lige pludseligt store forhold at bo og arbejde under. Det var mærkeligt, sådan bare at kunne køre bilen ind i sin have og vende på en gårdsplads.

Plantning af vin

År 2000 blev 2000 unge planter sat i jorden. Planterne blev sat i jorden ved at grave et hul ca. en halv meter dybt, sætte planten ned, vande og så jord på igen og videre til næste plante. Siden 2002 har Vinperlens marker har været omlagt til 100 % økologisk drift. Der var rigeligt at se til. 500 stolper blev banket i jorden med håndværktøj. Der blev trukket wire ud mellem stolperne. Ca. 11 km for at gøre de to første vinmarker færdige. Den tredje vinmark kom til året efter. Den var noget større end de to andre tilsammen. Denne vinmark fik stålpæle for erfaringer fra andre avlere viste, at træpæle ikke ville holde i ret mange år. Dem fik jeg også banket i selv. Det tog en hel påskeferie at få dem i jorden. I dag, ca. 15 år senere mangler jeg stadig at trække 15 km wire. Tiden går, og lige

pludselig har man 117 andre ting, der er mere vigtige.

Hønsehold

Før jeg fik min vingård, havde jeg en halv snes høns, som lagde æg til os. Men nu var der jo plads til mange høns så jeg startede med 30. I dag har vi mellem 80 og 100 høner. Hønsehuset er indrettet i en campingvogn, som jeg flytter rundt i vinmarken. Hønsene æder ukrudt og insekter under vinstokkene og gøder jorden.

Dræning

En af vores store udfordringer har været dræning. Rødderne fra træerne i læhegnene voksede ned i og gennem drænrørene. Det har kostet mig mange penge at finde drænrørene, som jeg ikke vidste hvor lå under den gamle mark. Fælde læhegnet der hvor rødderne gik igennem, grave ned, lave en brønd og lægge seks meter nye tætte

rør ned til hver side. Nu tror jeg vi er ved at være i gennem det hele på vinmarken.

Vineriet

På ejendommen er en stor muret hal på 250 m² med to mindre rum bagest. I det ene af dem har jeg indrettet vinrummet. Der skulle lægges rør til vand og afløb ind, loftet skulle renoveres og der skulle fliser på gulvet. Jeg havde aldrig prøvet den slags før, men med god hjælp fra venner og naboer lykkedes det.

Drift og udvikling

Som vinavler med familie og job er der altid rigeligt at se til, men jeg kan lide det. Vintermånederne går med at beskære de ca. 3000 planter, og når vejret ikke er til det, er der altid noget at lave i vinrummet. Jeg har plads til 6000 liter vin på ståltanke, som er fordelt på tanke fra 200 l og op til 600 l.



Vinballoner med vin for eksterne kunder og forsøgsvine.



Oversvømmet vinmark på grund af stoppet dræn.

Jeg har en del 25 l glas- og plastbeholdere til forsøg og 10 - 15 private som dyrker lidt druer eller anden frugt de gerne vil have vin af. Som noget nyt er jeg begyndt at lave mousserende vine. Det er faktisk rigtigt spændende at prøve kræfter med, men også en lang proces i forhold til en rødvin eller en hvidvin.

Brusevin

Jeg tror at Danmark kunne blive et rigtigt godt mousserende vinland på sigt. Der er bare ikke så mange der rigtig ved noget om mousserende vine andet at de skal have en nytårssaften. Fremgangsmåden med at lave en mousserende vin er i grove træk først at lave en vin og derefter tilsætte den sukker og ny gær og tappe den på champagneflasker og så sætte en kapsel på. I løbet af ca. 2 uger dannes der 4 til 5 atmosfærers tryk i flasken.

Flaskerne lægges derefter til lagring koldt i op til et år, inden de sættes i stativer med flaskehalsen nedad, så alt bundfaldet kommer ned i flaskehalsen. Det tager ca. fire uger, hvor flaskerne drejes en lille smule ca. to gange dagligt. Så er de klar til at få skudt bundfaldet ud. Det gøres ved at vinen i flaskehalsen fryses, så flasken kan vendes med halsen opad, uden at bundfaldet kommer ned i vinen. Så er den faktisk færdig, med mindre der skal tilsættes lidt ekstra sukker for at gøre vinen sødere.

Rødvin

Klaserne afstilles og druerne massegærer i ca. en uge. Så presses skallerne fra og vinen kommer på tanke for at gære færdig. Efter nogle måneder kommer vinen på egefade og jeg har eksperimentret med fadlagring helt op til fire og et halvt år. Det betyder

rigtigt meget for vinens modning og smag.

Frugtvin

En af vores meget populære frugtvine kom til ved et forsøg. Vinen heder Ettena. Navnet kommer fra min kone, som vi har stavet bagfra. Vinen er lavet på æbler, figner, og rosiner. Efter gæringen er overstået lagrer vinen på egefade i mindst et år hvorefter den er klar til at komme på flasker. Jeg har lavet forskellige frugtvine for at udnytte vinrummet mest muligt for eller var det kun en meget kort tid at der var brug for det. Men sådan er det ikke i dag. Her er altid noget at se til. Der skal laves etiketter, som jeg selv hygger mig med, men det er så knapt så hyggeligt at sætte dem på. Men jeg får sluppet af med det og tankerne får frit løb til at tænke over nye tiltag. Det næste projekt er at lave vindrukerneolie. Problemet

her er at det er ikke så nemt at få adskilt skaller og kerner men det lykkes nok også efter nogle års forsøg.

Erfaring

Med den viden jeg har i dag, var jeg nok ikke gået i gang med at producere vin. Da jeg startede, var vi tre-fire avlere i Danmark, så der var ikke mange at spørge til råds. Jeg har lært faget på den hårde måde med mange begynderfejl. Jeg forstår ganske udmærket, hvis der er nogen, der brænder for at blive vinavlere. De skal bare se at komme i gang.

Kursus

Derfor har jeg lavet et endagskursus, der gennemgår alle de ting, som det er værd at vide noget om. På den måde har jeg nok skræmt nogen fra at blive vinavler eller fået dem til at starte mindre projekter end de først havde tænkt sig. De



Her ligger vinen på franske egefade, der rummer 225 liter.



En lille samling af nogle af vore produkter

kursister, jeg har undervist, er blevet godt rustet til at tage imod udfordringerne, der uvægerligt vil dukke op, så de ikke kommer som en overraskelse. Med tiden er papirarbejdet ikke blevet mindre men mere digitaliseret.

Kontrol

Jeg tror ikke, at der er nogen anden fødevarer end vin, der er så reguleret. Myndighedskontrollen er meget omfattende, tit er kontrollanterne flinke og meget hjælpsomme, andre gange utroligt nidkære. Jeg undrer mig over hvad EU og vores system skal bruge alle de oplysninger til. Blandt andet kan jeg nævne, at det er ikke alle druesorter, der må laves vin af. Vi skal oplyse, hvor mange planter vi har, og på hvor mange m², hvor meget vi forventer at høste, og hvad vi har høstet af vin, om det skal bruges til

rødvín, hvidvin, rosé, mousserende vin eller saft osv.

Det går der meget tid med, og det bliver ikke nemmere, når vi kommer ind i vinrummet og begynder at lave vin. Alle ingredienser, jeg køber, skal der føres regnskab med. F. eks. har det sukker, jeg bruger sin egen konto. Den hæver jeg fra, når jeg skal bruge sukker og skriver mængde, dato og til hvilke vine, det er brugt i vinjournalen. Når man så har gang i 20 vine i løbet af nogle få uger, er det meget, der skal tastes og huskes, at det nu også er gjort. Jeg kan tilføje, at afgiften for vin mellem 5 og 15 % alkohol fra 2005 er steget fra 6,14 til nu 11,61 kr. pr liter og stiger til 12,25 i 2018. For mousserende vine skal der lægges 3-4 kr. oven i den normale afgift og endelig betales 25 % moms af det også.

Jeg vil slutte af med en liste med mine produkter, og jeg håber, at nogen af læserne får lyst til at smage på disse og måske en dag selv blive vinavlere.

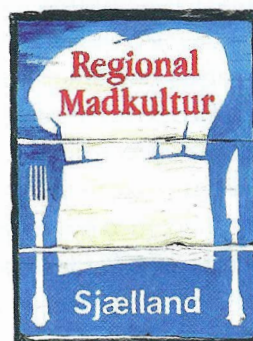
Vine:

Rødvín,
Hvidvin,
Rosévin,
Rosé mousserende

Frugtvine:

Ettena (dessert vin)
Guldlok (dessert vin)
Mjød (vin lavet på honning)
Birkevin
Æble mousserende vin

Den årlige produktion af vin er ca. 4000 liter



Diverse:

Vindruesaft
Vinsalt
Vingreneflis til røgning af sild, makrel og rygeost. (Giver også god smag til en bøf under grillen)
Æg, 18 - 20 000 pr. år.

Jeg er medlem af Økologisk Landsforening, Foreningen af Danske Vinavlere og Regional Madkultur Sjælland. Jeg har i 10 år siddet i Regional Madkulturs bestyrelse.

Viljen til at ville giver evnerne til at kunne

God jul til jer alle.

**Vinperlen v/ Bjarne Thougard Kristensen
Lundemarken 19
4532 Gislinge
Tlf. 5941 1000 & 2066 0116
www.vinperlen.dk
bjarne@vinperlen.dk**