

Smaker på vingårdsplaner

Av Tom Arild Støle, 20.06.06

På et lite sted i Lyngdal sysler Knut Helge Thompsen (34) med seriøse planer om å anlegge en vingård som hvert år skal kunne produsere opp mot 4.000 flasker vin.

– Ser man åtte-ti år fram i tid vil det kunne la seg gjøre, mener 34-åringen, som er bosatt i Oslo, men som gjerne kunne tenke seg å flytte fast til familiegården i Lyngdal.

Thompsen frykter ubudne gjester på vingården. Derfor ønsker han ikke å gå ut med navnet på vingården eller fortelle leserne eksakt hvor den ligger, annet enn at den ligger i en lun sørvendt skråning i utkanten av Lyngdal sentrum.

– Jeg tar gjerne imot folk som kunne tenke seg å se seg litt rundt, men da under oppsyn. Dersom folk trækker rundt på vingården kan plantene bli ødelagt. Det har skjedd andre steder, forklarer «vinbonden», som er ingeniør av yrke.

Per i dag har han nærmere 30 planter som i oktober vil gi 15-20 liter såkalt testvin.

I løpet av sommeren vil han plante enda flere, slik at han får opp mot 150 planter.

– På litt sikt ser jeg for meg å kunne produsere vin fra 5.000 planter over et ti mål stort område. Man regner at hver plante vil kunne gi mellom 0,5 og 0,7 liter, noe som totalt da vil tilsvare fra 2.500 til 3.500 liter vin i året, sier Knut Helge Thompsen.

Han er nå i avslutningsfasen med et statlig støttet forprosjekt der han vurderer å satse stort på vinproduksjon i Lyngdal.

– I denne fasen går det mye tid til testing av forskjellige sorter. Druesorten Rondo har jeg fått til å trives i klimaet på gården, men jeg vurderer også en rekke andre bedre sorter. Vinbønder andre steder i verden mener jeg bare bør kjøre på for fullt, forklarer Thompsen, som har besøkt en rekke forskjellige vingårder, både i Europa og i USA. Han avventer imidlertid litt for å se hvordan ulike druetyper trives i Lyngdal-området. Blant annet følger han klimaet tett, ved hjelp av daglige sol-, regn- og temperaturmålinger.

Velger han å gå i gang med storstilt vinproduksjon på gården hans i Lyngdal, må han gjøre en rekke investeringer.

For når druenes høstes i oktober kreves forskjellig utstyr for å produsere vinen.

– Tanken er å bygge om låven til å blant annet huse et vineri. Det må kjøpes inn ståltanker til gjæring, eikefat og annet utstyr. Etter hvert satser jeg også på å få inn en vinkjeller på den gamle låven. Der håper jeg på sikt besøkende kan få kjøpe og smake vin, sier 34-åringen.

Kjærlighet til vin er årsaken til at han vurderer å legge deler av ingeniørkarrieren på hylla til fordel for det å være vinbonde. Men å gjøre seg rik på vin ser han på som helt urealistisk.

– Det er interessen for vin som har gjort at jeg ønsker å gjøre dette til mer enn en hobby. Kanskje kan vingården gi en halv stilling, forteller Knut Helge Thompsen, som er opptatt av at vin skal smake kjærlighet, ikke penger. Likevel legger han ikke skjul på at vinen, trolig rødvin som det vil bli snakk om i Lyngdal, vil være forholdsvis dyr, samtidig som den skal ose av kvalitet.

– Jeg ser for meg en flaskepris på mellom 150 og 250 kroner, sier mannen som synes ingeniøryrket er litt kjedelig når han øyner en mulighet til å klare å livnære seg delvis som vinbonde.

Vinfaget har han mer eller mindre lært seg selv. I tillegg til å ha lest mye forklarer han kunnskapen med interesse og egen utprøving.

– Interesse og tid er nøkkelord, påpeker han, og gleder seg til innhøstingen i oktober.

Men før den tid skal plantene stelles med, i form av trimming og vanning. Og så skal rådyr og andre uvedkommende holdes unna.



Knut Helge Thompsen er bosatt i Oslo, men er i full gang med å bygge opp en vingård et sted i Lyngdal.

Knut Helge Thompsen er bosatt i Oslo, men er i full gang med å bygge opp en vingård et sted i Lyngdal.