

Farsunds Avis

— fra hav til hei siden 1889 —

23. september 2006

Den første smak av egen rødvin

Av Torrey Enoksen, 23.09.06

Det er ikke hver dag en ny norsk rødvin presenteres, men i går skjedde det i Lyngdal. Nå håper Knut Helge Thompsen at vingård-drømmen kan realiseres.

– Jeg er ikke helt fornøyd med resultatet. Den er litt bitter, noe som kan tyde på at druene høsten 2004 ble høstet litt for tidlig. Jeg har tappet ti - tolv flasker, og innholdet i flaskene kan bli god om to - tre år dersom de behandles riktig. Grei start, smiler Thompsen lurt til pressekorpsset.

I går ettermiddag presenterte Thompsen resultatet av druene han høstet for to år siden, og som siden har godgjort seg til rødvin. Dette er en viktig markering for ham, for drømmen er å kunne forsyne norske kunder med både røde- og hvite viner produsert i Lyngdal basert på hardføre tyske og danske vinranker.

– De første stilkene ble plantet i år 2000, og det er druer fra disse plantene denne vinen er laget av. En merker på smaken at det er vin fra unge planter, for den mangler noe aroma. I dag har jeg rundt hundre ulike planter, men planen min er å plante rundt 3.500 vinbusker innen et åtte til ti mål stort område i en skråning ovenfor gården. På en så stor gård kan det produseres mellom 4.000 og 5.000 flasker vin i året, og det er akkurat nok til at prosjektet vil gå rundt. Sier landbruksmyndighetene ja til å støtte prosjektet, kan den første vinen bli servert om seks til åtte år, sier Thompsen.

Årsaken til at Thompsen ønsker å satse på vinproduksjon på familiegården noen kilometer utenfor Lyngdal sentrum, er både interessen for vin, men også muligheten for å videreutvikle norsk landbruk. Både utviklingen av druesorter og planter som tåler svært lave temperaturer, samt de klimatiske forholdene, fører til at Thompsen ønsker å ta sjansen.

– De to forsøktterrassene jeg har, er anlagt i skråningen som vender sør - sørvest. Etter som det er høye fjell rundt området her, er feltet lite påvirket av vind. Lav temperatur om kvelden og nettene, og høy om dagen, gir druer med mer aroma. Danskene produserer årlig rundt 15.000 flasker vin, noe som var helt utenkelig for bare noen få år siden. De klimatiske endringene har blant annet ført til at franske vinbønder nå kjøper opp store områder ved London. Det er en vinprodusent i Vestfold, og jeg mener det er fullt mulig også her i Lyngdal, sier Thompsen.

Dersom Thompsen vingårdplaner skal bli en realitet, må han foreta investeringer for flere millioner kroner i et åtte - ti mål stort område. Så langt har han kun fått et mindre beløp fra Innovasjon Norge og positive tilbakemeldinger.

– Fylkeslandbrukssjefen synes planene er spennende, men han kunne dessverre ikke være til stede her i dag. Også lederen av Næringshagen i Lyngdal er positivt innstilt, men så langt har det ikke dryppet mange kronene. Norsk landbruk må tenkte nytt, og signalene er at dette prosjektet passer godt inn i den tankegangen. Melkebonden som er nabo er svært begeistret for prosjektet. Investeringer i terrasser, vanningsanlegg og ikke minst busker vil koste mye, men jeg er optimist, forteller vinbonden og tar en ny slurk av den egenproduserte vinen.



– Dette ser lovende ut, sier Knut Helge Thompsen og viser noen av vindruene han har i sitt lille forsøksfelt. I går forsøkte han for første gang rødvinen han la høsten 2004.