

Edle dråper fra Lyngdal

Satser på vingård

Etter flere års prøve-drift har Knut Helge Thompsen fra Oslo bestemt seg for å satse på Kvelland vingård i Lyngdal.

LYNGDAL

– Dette er en langsiktig investering. Jeg hentet de første stiklingene i Danmark i 2000, og først om ytterligere ti år vil jeg kunne oppnå full produksjon med en forventet årsproduksjon på nærmere 5000 flasker, sier Knut Helge Thompsen.

For tiden opparbeider og tilrettelegger vinbonden et ti mål stort område for dyrking av drueplanter på det lille småbruket på Kvelland, som ligger noen kilometer nord for kommunesenteret.

150 PLANTER. Etter å ha testet



LYNGDALSVIN: Etter å ha testet ut en rekke druesorter er Knut Helge Thompsen klar for å satse på Kvelland vingård. **ARKIVFOTO:** TORBJØRN WITZØE

ut hvilke planter som best tåler og egner seg for det norske klimaet, drar Knut Helge Thompsen til Europa for å handle planter til våren.

I testfeltet sitt har han i dag 150 planter fordelt på 30 ulike sorter.

– Det finnes rundt 200 sorter med spise- og vindruer som man kan dyrke på friland i Sør-Norge, men bare et fåtall av disse vil kunne gi en toppkvalitet

vin. I sommer oppnådde jeg en delig de resultatene jeg har ventet på, og er derfor klar til å satse, sier Knut Helge Thompsen.

FULL BODY VIN. For å få svar på hva eksperter mener om lyngdalsvinen, dro Knut Helge Thompsen i november til Nederland med sin Rondo årgang 2006. Stan Beursken, rådgiver for 40 nederlandske vingårder, mente dette:

«Full body vin med god lukt og smak av solbær, blåbær og sorte moreller. Vinen har litt restsødme som sammen med syren er med på å skape en kraftig vin med dybde og lang etter-smak. Fremdeles ung og vil få en mer avrundet smak ved lagring. Vinen er kraftig og vil klare et opphold på eikefat».

TORBJØRN WITZØE