



EN VINBONDENS BEKENDELSER

- DANSK VIN I VERDENSKLASSE

Af Ulrik Bak Nielsen Foto: Kelleris Vingård



"VI HÅNDPLUKKER OG SORTERER ALLE VORES DRUER. VI ER KUN INTERESSERET I DE BEDSTE."

"En god vin skabes på marken", fortæller den nordsjællandske vinbonde Søren Hartvig Jensen og holder en klase grønne og umodne druer frem, mens han nærmest instinktivt føler på dem og fornemmer deres tilstand og udvikling.

"Man siger, at 90% af vinens kvalitet laves i marken, og at altså kun de sidste 10% kan forbedres under vinifikationen."

Vi står på marken foran gården i Kelleris i Nordsjælland. En sydøstvendt skråning beskyttet af træer mod nord og vest plantet til med snorlige rækker af vinstokke. I alt 4200 stokke fordelt på 1,3 hektar. Tæt på Øresundskysten og havets opvarmende effekt. Det støvregner men er lunt. Vores fødder synker let ned i den bløde og våde jordbund af let sandet lerjord. Et godt udgangspunkt for et såkaldt terroir for vindyrkning i Danmark.

Søren Hartvig Jensen bevæger sig langsomt ned langs nogle få af markens i alt seks kilometer vinespalier.

"Vinstokkene skal hele tiden trimmes og beskæres i løbet af vækstsæsonen," fortsætter han og plukker enkelte blade af vinstokkene.

"Det hele foregår ved håndkraft, så der skal tilbringes en del timer og dage med det arbejde," smiler han.

"Vi fjerner også nogle af de umodne og grønne drueklaser," fortsætter Søren Hartvig Jensen.

Han knækker i hurtige bevægelser to store drueklaser af en vinstok og smider dem fra sig på jorden.

"Det giver resten af druerne mere næring fra planten og samtidig nogle ekstrastoffer i druerne. En bedre modning. På den måde bliver sukkerindholdet også højere og syreindholdet lavere."

Søren Hartvig Jensen forklarer, at man i faget kalder dette "grøn høst" og at det ganske enkelt giver en bedre vin.

"Vi håndplukker og sorterer alle vores druer. Vi er kun interesseret i de bedste."

Søren Hartvig Jensen fortsætter i stille tempo ned mellem de lange rækker af forskellige vinstokke. Han stopper pludselig op og peger ned mod jorden og på en knold nederst på en vinstok.

"Tag f.eks. roden. Den stammer fra nogle særlige vinplanter fra Nordamerika, der er modstandsdygtige overfor en bestemt rodlus, der i forrige århundrede bredte sig i Europa og ødelagde næsten al vinavl. De fleste vinplanter er derfor podet på disse amerikanske rodstocke."

Søren Hartvig Jensen viser rundt blandt mange forskellige druesorter og vinstokke og forklarer, at de anvendte danske druesorter typisk er mere vinterhårføre og kræver færre solskinstimer og lavere temperaturer for at modne.

"Vi dyrker primært rødvinssorten Rondo. Rondo er den af de røde druesorter, der udvikler sig bedst hos os. Den giver en god kraftfuld og frugtig vin."

Søren Hartvig Jensen viser en meget frodig plante frem





"VI DYRKER PRIMÆRT RØDVINSSORTEN RONDO. RONDO ER DEN AF DE RØDE DRUESORTER, DER UDVIKLER SIG BEDST HOS OS. DEN GIVER EN GOD KRAFTFULD OG FRUGTIG VIN."

lange vej til danskernes vinglas, forstår man, at det er en kompleks proces, hvor kun den kyndige vinbondes hænder og viden skiller succes fra fiasko. For meget kan gå galt. Men Søren Hartvig Jensen ved, hvad han har med at gøre. En lang række forholdsregler, en streng disciplin og udtalt tålmodighed i omgangen med såvel vinmarker som vinifikationen – dvs. selve fremstillingen af vin fra druerne – gør, at han kan koncentrere sig om de små men vigtige detaljer og variationer i processen. Variationer, der frembringer præcis den kompleksitet, smag og fylde, han er ude efter. Og nogle gange med små positive overraskelser.

Vi bevæger os langsomt tilbage mod stuehuset og over mod vingårdens eget underjordiske vineri, der stod færdig i 2007. Det er her alle processerne i forbindelse med vinfremstillingen foregår.

Indenfor i et forrum skiftes der til hvide træsko, og vi træder herefter ind i en stor kølig og højloftet hal med søjler og hvælvinger – og til en karakteristisk duft af druer og gæring. Langs den ene side står store blanke lukkede stålbeholdere og i midten lig-

ger store fade af eg – de såkaldte barrique. Her undergår vinen sin vigtigste forvandling, kaldet modningsprocessen, og trækker samtidig smag fra egetræet. Det er i dette store rum, at druerne afstilles, presses og gæres. Det er også her, vinen skal opholde sig i de år, det kræver, før vinen er klar og kan hældes på flasker – for endeligt at kunne nydes af danskerne.

Søren Hartvig Jensen giver en smagsprøve på den helt spæde råvin, mens han fortæller om de mange hensyn, der skulle tages, da byggeriet gik igang og som han selv stod i spidsen for. Råvinen river godt i mundhulerne, og temperaturen er langt under det, man normalt forbinder med rødvin. Men alligevel er det ikke til at tage fejl af. En vin er på vej. Og en god en af slagsen. For at få et indtryk af processen og udviklingen i vinen, suger Søren Hartvig Jensen også lidt af den lagrede vin op til endnu en smagsprøve. Taninerne er stadig markante, men en rigtig god vin er tydeligvis ved at tage form.

DANSK VIN VINDER FREM

Udover at danske vine i stigende grad vinder ind på udenlandske vine, har danskerne også fået øjnene op for kvaliteterne ved en dansk produceret vin lavet på danske druer fra danske marker. Det kan man på Kelleris Vingård også mærke, hvilket man naturligvis sætter stor pris på. For her produceres der med lige dele hjerte og hjerne. Kun det bedste er godt nok, og den slags principper koster. Ikke mindst omhyggelighed, tålmodighed og hårdt arbejde.

Men for ægteparret Søren og Susanne Hartvig Jensen er slidet og det hårde arbejde en naturlig del af tilværelsen som vinbonde. Og desto større er tilfredsheden, når en vin bliver

præcis som håbet eller måske endda endnu bedre. På Dansk Vinskue i 2007 modtog Kelleris Vingård prisen "Årets bedste danske rødvin" blandt 134 andre rødvine for deres Utopia-Rex fra 2006. Det er også blevet til flere medaljer og positive udtalelser fra vinkeskperter.

Besøger man Kelleris Vingård og går en tur med Søren Hartvig Jensen rundt på arealerne omkring gården, så mærker man, at det også er andet og mere end en lyst til at lave alene det bedste, der driver ham. Her eksperimenteres der også. Med druerne, valg af sorter, lagring, blandinger og meget mere. For i alle eksperimenterne og forsøgene ligger den potentielle og ultimative succes for en vinavler. Og her er der altså ikke tale om antallet af solgte flasker men om den smagsoplevelse, der rammer i første omgang Søren Hartvig Jensens egen tunge og gane, når han med jævne mellemrum og stor spænding smager på vinene. Lige fra den ufærdige råvin i tønderne til den færdige på flaske – og også gerne i årene efter, når en flaske og en årgang hives frem fra kælderens.

VIN ER SOM MUSIK

Vi er rykket indendøre i det store hus. Mens Søren Hartvig Jensen serverer en smagsprøve på tidligere årgange af Utopia, forklarer han, at netop denne vin nok bedst egner sig til et godt måltid mad og ikke som vi gør – drikker den midt på dagen og på halvtom mave.

"Vin er som musik", forklarer Søren Hartvig Jensen, da han bliver spurgt til mange danskeres usikkerhed omkring, hvad der er kvalitetsvin.

"Den er til at gå på opdagelse i. Og hver sin slags til hver sin tid, stemning og anledning"



"JEG HOLDER SELV MEGET AF KRAFTIGE KOMPLEKSE FADLAGERET VINE. MEN DE MILDE ELLER FRUGTIGE VINE KAN, FOR MIG, OGSÅ VÆRE EN LIGE SÅ STOR OPLEVELSE."



Han skænker lidt vin i glasset.

”Folk skal jo drikke præcis den vin, de synes om og holder af. Dyre vine kan ofte være meget kompleks vin, man skal vænne sig til og gå på opdagelse i flere gange. Det er ikke alle, der har den lyst eller interesse. Sådan vil det altid være.”

Søren Hartvig Jensen holder selv meget af at smage mange forskellige vine. Han forklarer, at han henter smagsoplevelser – både gode og dårlige – i de fleste af de vine, han smager. Det gælder både herhjemme og på utallige rejser, hvor han benytter enhver lejlighed og mulighed til at gå på opdagelse i landenes vinkultur, traditioner og udbud.

”Jeg holder selv meget af kraftige komplekse fadlageret vine. Men de milde eller frugtige vine kan, for mig, også være en lige så stor oplevelse. Det er netop denne mangfoldighed i vinnens verden, der gør den så faserende.”

DANSKERNE ELSKER VIN

Selv om danskerne stadig ikke kender nok til danske vine, er Søren Hartvig Jensen ikke bekymret.

”Danskerne drikker meget vin og har generelt en stor interesse for at prøve noget nyt og anderledes. De skal selvfølgelig lige opdage dansk vin og lære den at kende som et kvalitetsalternativ til udenlandske vine”

Søren Hartvig Jensen og hans hustru Susanne har af samme grund kastet sig aktivt ind i såvel markedsføringen som forhandlingen af gårdens vine. For det er ude på hylderne i butikkerne at vinen ses og købes. Søren Hartvig Jensen er klar over, at en vigtig del af danske vines fremtid også afgøres i denne indsats, og han nærer stor tillid til såvel forhandlernes som danskerne interesse og købelyst.

Prisen på en flaske vin fra Kelleris Vingård skal danskerne nok også lige vænne sig til. Især hvis man sammenligner med supermarkedernes mange tilbud på papvine og fire flasker for en hundredekroneseddel.

”Målsætningen for os er kun at producere dansk vin af højeste kvalitet,” understreger Søren Hartvig Jensen

”Vores vin koster derfor lige under trehundrede kroner for en flaske. Det er selvfølgelig i den dyre ende, men kvalitet kræver tid og det koster altså.

Billigere vine er typisk produceret hurtigere. Vi har helt bevidst valgt den håndlavede vin.”

Og det kan man smage.

FAKTA

KELLERIS VINGÅRD

Kelleris Vingård blev etableret i 2001 og ligger i Nordsjælland i det smukke fredede område i baglandet til Louisiana Museet og Krogerup Højskole. Vingården ejes af Susanne og Søren Hartvig Jensen.

Vineriet på Kelleris Vingård blev færdigbygget i 2007 og er indrettet med produktionsrum, vinlaboratorium og smagerum. Kelleris Vingård dyrker primært rødvinsarten Rondo, med 3600 stokke. Derudover dyrkes ca. 600 stokke af andre sorter - to andre røde druesorter Leon Millot og Regent, samt de hvide druesorter Ortega, Solaris, Zalas Perla og Phoenix. Det er alle sorter, der klarer sig godt på friland i det danske klima.

På Kelleris Vingård laver man flere variationer af rødvine og alle bærer navnet Utopia. Første årgang var 2005.

Læs mere på www.kellerisvingaard.dk



ORDFORKLARING

VINESPALIER

Et vinespalier er en væg bestående af stolper, hvorimellem der udspændes net eller rækker af udspændte wirer, som vinstokkene kan støtte sig til og hage sig fast i efterhånden som de vokser.

VINIFIKATION

Vinifikation handler om arbejdet i kælderens. Når arbejdet i marken er gjort og druerne er klar til at blive høstet, kan selve fremstillingen af vinen begynde. Forløbet hvor druerne høstes til vinen er på flaske, kaldes for vinifikation. Når vinen er kommet på flaske, er det op til forbrugeren at opbevare den indtil den skal drikkes.

TERROIR

Oprindeligt et fransk begreb, der blev brugt om vin, te og kaffe til at udtrykke produktets geografiske karakteristika. I dag benyttes det også uden for Frankrig. Ordet kommer af terre som betyder land. Tanken er, at et stykke jord eller en mark er defineret af jordbund, klima, topografi og dyrkningsmetode. Disse forhold er unikke og præger de vinstokke som er plantet. De bør derfor også kunne genfindes i den endelige vin, som er et produkt af sit terroir og vinstokkene.