

Mad & Vin

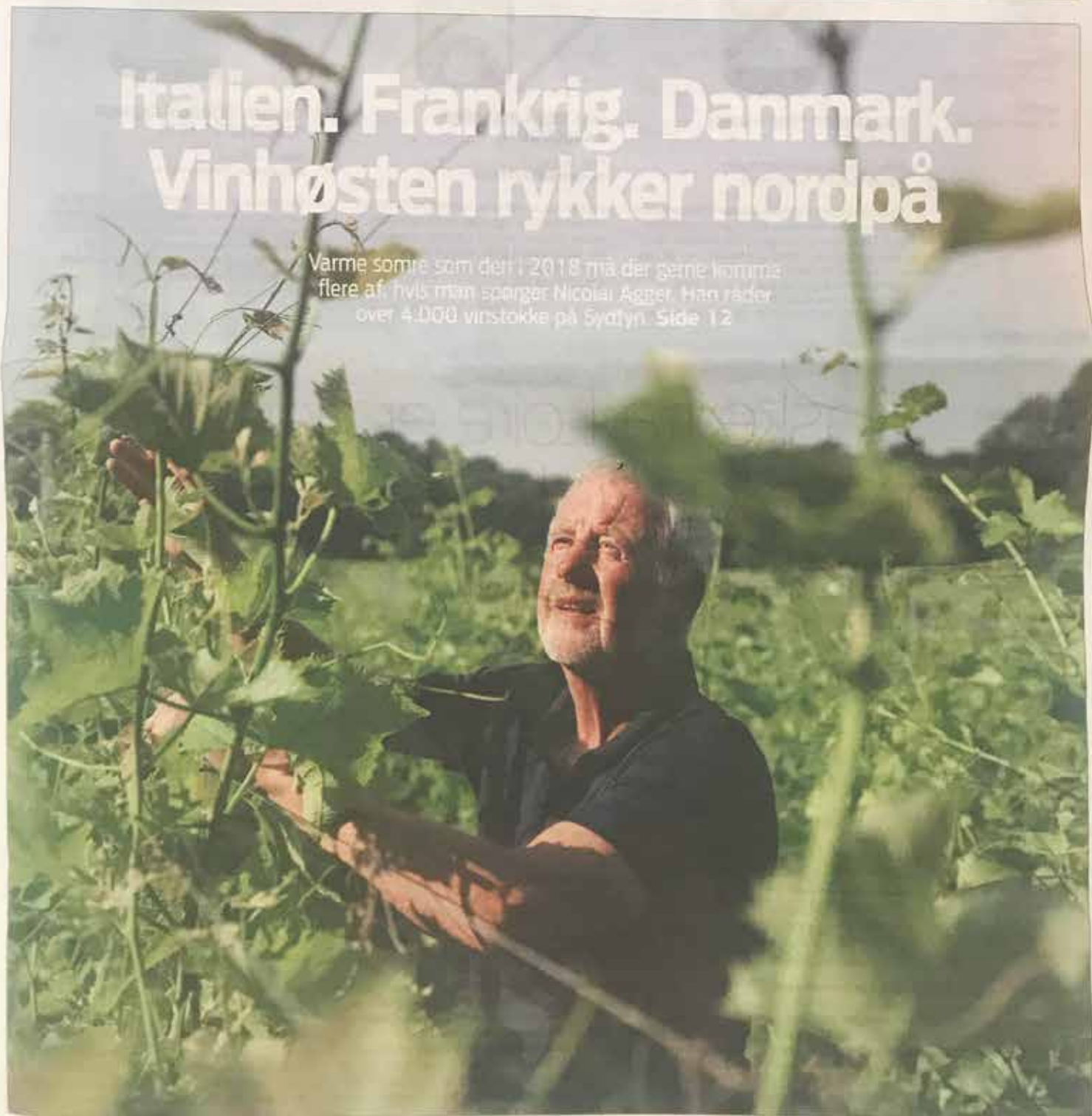
Anders Halskov har sat sig for at finde en god vin til at akkompagnere det sarte kød fra krabber. Side 2

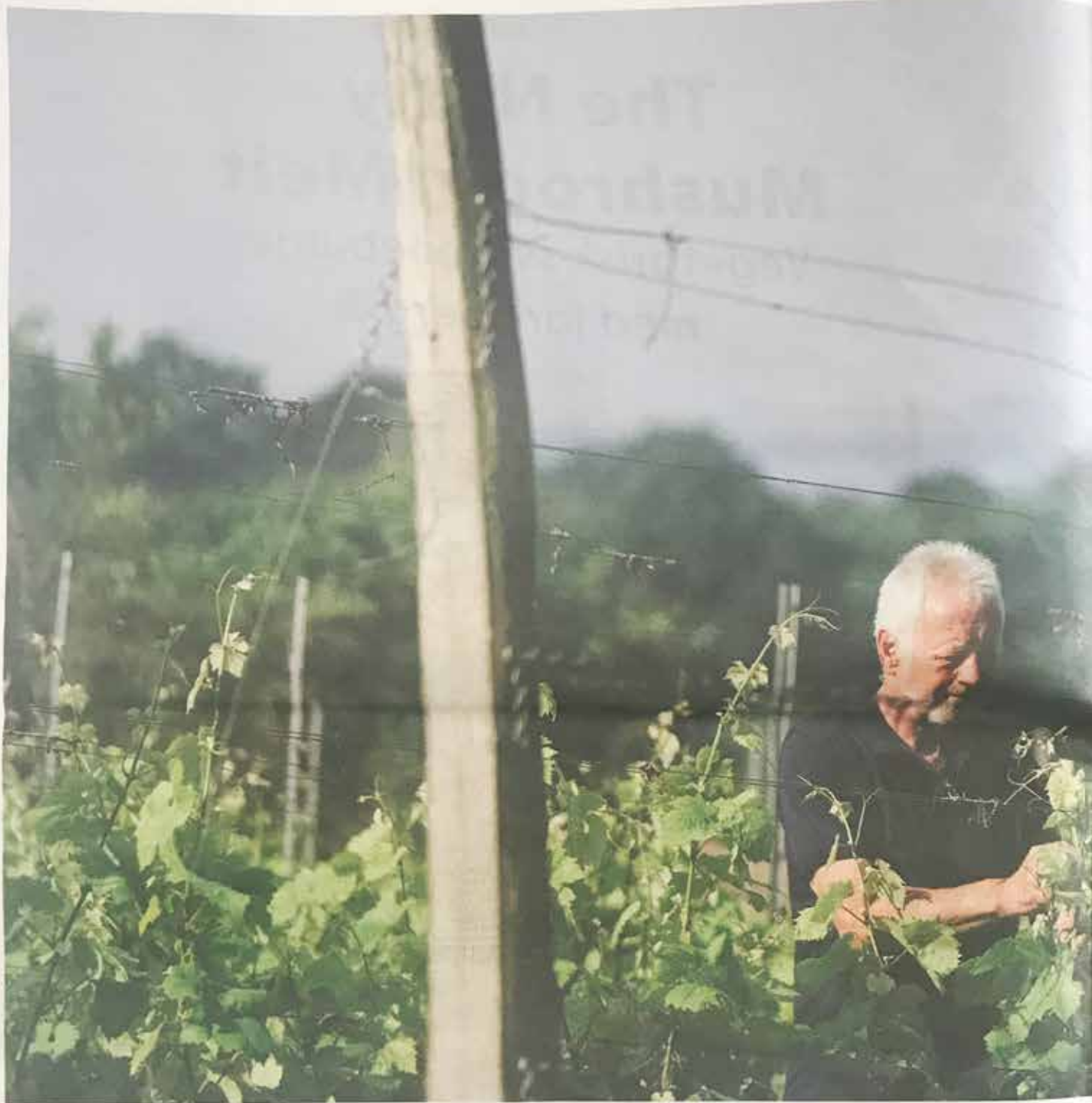
Test af leverpostej: Kun én af de seks postej i testen imponerede dommerne for alvor. Side 4

Grydestegt kylling gør Tivoli-kok nostalgisk - det er barndommens smag hos farmor og farfar. Side 22

Italien. Frankrig. Danmark. Vinhøsten rykker nordpå

Varme somre som det i 2018 må der gerne komme flere af, hvis man spørger Nicolai Agger. Han ruder over 4.000 vinstokke på Sydøen. Side 12





Han vandt international vinsmagning:
 »Det går den rigtige
 vej for os vinbønder«

Klimaforandringer skaber ideelle forhold for at producere vin i Danmark.

FRIEDRIK TILLITZ

Lysgrønne vinranker løber hen over et bakket landskab, mens bjerge af drueklaser bliver samlet i store plasticasser og køres væk på ladet af en bil.

Inde i mørket venter store egetræstønder på at blive fyldt med saften fra de pressede druer, der først skal lagres for derefter at blive påfyldt flasker.

Vi befinder os hverken ved et chateau i Côtes du Rhône, Bordeaux eller Languedoc eller på en Azienda med udsigt over Toscana, Abruzzo eller Piemonte.

Vi befinder os på Sydvestfyn. Nærmere bestemt i Ungersbjergene ved Helnæsbugten ikke så langt fra landsbyen Snave, der er kendt i hele Danmark fra Polle-reklamerne.

Her ligger Fyns største vingård, der er ejet af den 70-årige Nicolai Agger.

»Det var lidt et tilfælde, at jeg blev vinbønde.

AGGER VIN

Fyns største vingård, der ligger ved Haarby på Sydvestfyn og er ejet af Nicolai Agger.

De første vinstokke blev sat i jorden i 2011 – to år efter at idéen om at blive vinbonde viste sig i fynboens hoved.

Gården har 4.000 vinstokke, hvoraf de 3.000 er til hvidvin og mousserende vin, mens de resterende bliver brugt til rødvin og rose.



Nicolai Agger i sin vinmark på det sydvestlige Fyn. Her råder han over 4.000 vinstokke. Foto: Kristoffer Juel Poulsen

Jeg fik en bog om dansk vinavl i 60-års fødselsdagsgave. Det var ikke en bog, jeg ønskede mig, men jeg bor ned til Helnæsbugten, og i området lå der bare de helt rigtige skråninger,« fortæller han.

Det er nu otte år siden, at de første af vingårdens i alt 4.000 vinstokke blev sat i jorden.

»Ja, det var jo med klar kommerciel sigte, at de blev plantet. Det var jo lidt et sats,« fortæller Nicolai Agger.

Den pensionerede dyrlæge står i dag bag Agger Vin, der til Københavns Vinfestival 2019 vandt førstepræmien for årets bedste hvidvin med sin Agger Solaris 2018-årgang. I konkurrence med en lang række importerede vine.

For kun 20 år siden kunne man knapt forestille sig, at Danmark kunne blive en vintation, men vinbønder som Nicolai Agger har i mellemtiden fået hjælp af klimaforandringerne og de deraf

forhøjede temperaturer til at skabe prisvindende vin.

»2017 var et forfærdeligt år. Vi måtte høste druerne, inden de var modne, fordi de var begyndt at rådne. Men et år som sidste år gav et fantastisk sukkerholdigt og sødt pres,« lyder det fra Nicolai Agger.

Afsveden lykke

Knastørre marker strakte sig over det kultiverede landskab, mens den danske muld under markerne slog sprækker og revner.

Den mindste gnist kunne antænde naturbrande i hele landet, da den normalt så våde danske sommer udeblev og blev erstattet med tørke- og hedeølge.

Vejret var det altoverskyggende samtaleemne i Danmark sidste sommer.

Og mens det var et katastrofeår for de fleste

danske landmænd, kunne de danske vinavlere ikke have ønsket sig noget bedre.

»Det går den rigtige vej for os vinbønder,« siger Nicolai Agger om klimaforandringerne.

»Men jeg er også dyrlæge og har arbejdet meget med kreaturer, så jeg ved godt, at det ikke er så godt for så meget andet. Men som vinbonde går det nu den rigtige vej.«

Jørgen Eivind Olesen er professor ved Institut for Agroøkologi på Aarhus Universitet og forsker blandt andet i, hvordan klimaforandringer påvirker dansk landbrug.

»Sidste år var rigtig godt for vinavlere, men katastrofalt for resten af landbruget. Vin skal have en lang og varm vækstsæson, og det kommer der mere af,« siger han.

Når man kigger ud over det danske landbrug, kan man allerede i et vist omfang se klimaændringernes påvirkning ude på de danske marker.



Sidste år var rigtig godt for vinavlen, men katastrofalt for resten af landbruget.

Jørgen Eivind Olesen, professor ved Institut for Agroøkologi på Aarhus Universitet

»Temperaturstigninger har gjort, at varmekrævende afgrøder som majs er blevet mere udbredt i dansk landbrug. Det er ikke selve temperaturstigningerne som sådan, der udgør udfordringerne, men det handler mere om, at vi står til at få et mere ekstremt og variabelt klima med mere nedbør og mere hedebølge,« siger Jørgen Eivind Olesen.

Klimækstremer er ikke kun en udfordring i Danmark, men i hele verden, hvilket fører tilbage til vinavlen.

Ifølge Jørgen Eivind Olesen kommer det varmere vejr nemlig til at skabe store udfordringer i Middelhavsområdet, hvor vinproduktionen kan blive vanskelig at fortsætte som hidtil, da det simpelthen bliver for varmt.

»Mange steder har man allerede nu rykket høsttidspunktet en måned frem for at få den rigtige kvalitet i druerne. Når druerne får alt for meget sol og varme, bliver de for søde,« siger han.

Ikke et vinland

Til trods for bedre forhold for vinavlen ser Jørgen Eivind Olesen ikke en fremtid, hvor Danmark kommer til at blive en stor vintation.

»Jeg tror næppe, at Danmark går hen og bliver til et "vinland". Landene syd for os vil stadig have bedre betingelser, end vi har. Det vil formentlig blive ved med at være en nicheproduktion, vi har i Danmark,« siger han.

Jørgen Eivind Olesen står dog fast, at man kan lave exceptionel god vin i Danmark, men at man ikke vil komme til at lave de store mængder, som der kræves.

»Vi er godt på vej, men der er mange lande syd for os, der også går ind i den her produktion, og på den måde er jeg ikke sikker på, at Danmark kan konkurrere. Det handler om, hvem der kan lave den bedste vin i de største mængder,« siger han og fortsætter:

»Udfordringen er i virkeligheden, hvordan man laver en produktion, hvor du også får mange flasker.«

Han ser ikke en fremtid, hvor der kommer til at stå danske vine på hylderne i almindelige supermarkeder.

»Det kan godt være, at vi kan levere store mængder et enkelt år, men da det ikke kan lade sig gøre hvert år, er det svært at få leveret de mængder, der skal til.«

Tørke skaber flere vinavlere

Anderledes ser man på situationen i Foreningen Dansk Vin, der er en interesse- og brancheorganisation for vinavlere på både bobby og kommercielt plan.

Her ser formand Hans N. Münster store muligheder for dansk vinavl – især med klimaforandringerne in mente.

»Dansk vin er i rivende udvikling. Sidste år var ikke et unikt år, da vi har haft varme år før og kommer til at have dem igen,« siger han og fortsætter:

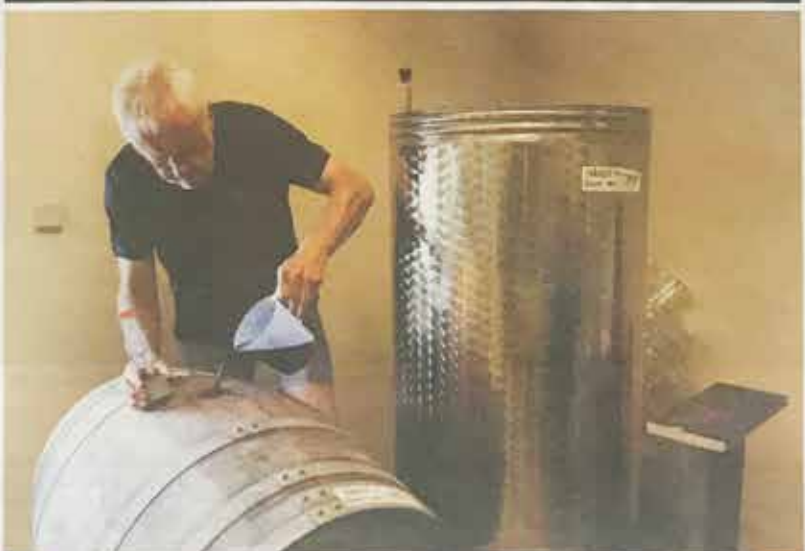
»Udviklingen er, at klimaforandringerne gør, at forholdene bliver mere og mere gunstige for vinavl i Danmark. Vinen kræver varme og sol, og forholdene bliver bare bedre.«

Efter sidste års tørke kommer der flere vinavlere i Danmark, mener Hans N. Münster.

»Klimaet betyder, at vi som landmand bliver tvunget til at tilpasse os den virkelighed, der er omkring os. Og virkeligheden er, at der er blevet tørrere. Klimaet er altså og omgæns for vinen,« siger han.

Internationalt anerkendt vinland

Til trods for, at danske vine er begyndt at høste priser i konkurrencen med flasker fra traditionelle vinlande som Frankrig og Italien, er det svært for de danske vinavlere at slå hul på det brede danske marked.



I marts drog Nicolai Agger til København for at deltage i en vinfestival. Her vandt han førstepræmien for årets bedste hvidvin i konkurrence med flasker fra udlandet. Fotos: Kristoffer Juel Poulsen

»De danske kunder er meget prioriteret, og alt andet lige er dansk vin ikke billigt. Det betyder, at det er en udfordring at få danske kunder til at ville betale det, som en flaske dansk vin koster i forhold til udenlandsk vin,« fortæller Hans N. Münster.

Han skal derfor også spejle langt ud i fremtiden, før dansk vin bliver en kommvin.

»I forhold til udlændet er det små produktioner og ganske få liter. Leks, hvis du sammenligner med et land som Frankrig. Det er der nogle år til, før vi ser i Danmark,« lyder det fra Hans N. Münster.

Han vil have kunderne til også at ville købe lokalt, når det kommer til vin – og ikke kun, når det gælder jordbær eller kød.

Det til trods bliver stort set al den danske vin, der bliver produceret i dag, faktisk solgt.

»Jeg ser Danmark som et internationalt anerkendt vinland i fremtiden. Det er mit mål. Det vil sige, at vi har et mærket herhjemme, der er anerkendt, men at vi også har en eksport,« siger han og afslutter:

»Ugegyldigt hvordan vi gearer os, så vil mere varme og mere sol betyde bedre vilkår for vin.« ■