

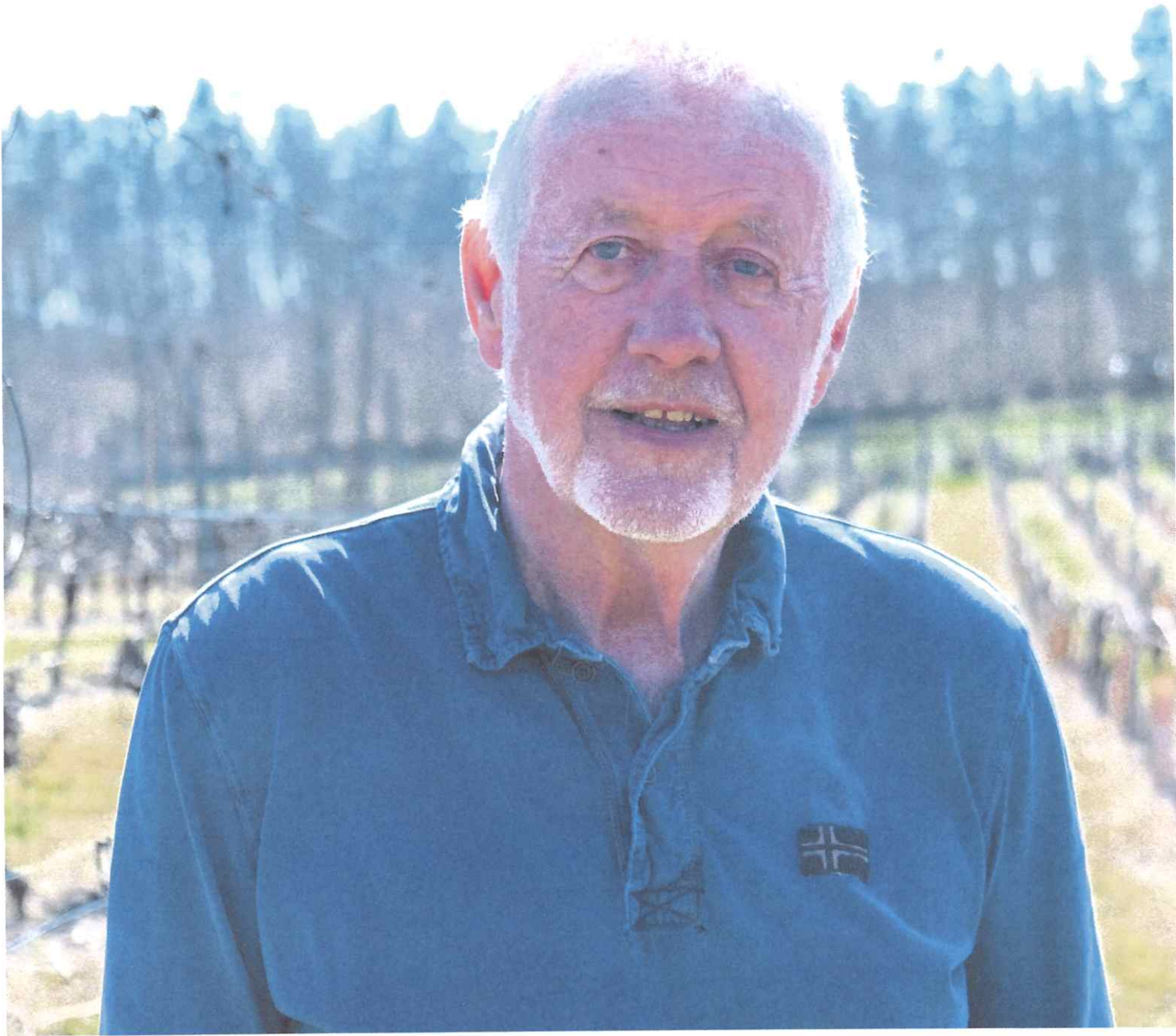
APRIL 2025

# RUNDT OM

*Assens*

Guide til mad, shopping og oplevelser i Assens Kommune





# Lej en fynsk vinrække

Agger Vin & Parkgolf har udlejet halvdelen af sine vinmarker til private, der også hjælper med arbejdet i marken og får flasker med hjem i bytte - en model, der kombinerer passion, produktion og giver personlig vin.

Martin E. Seymour  
megasiner@jfm.dk

På en sydvestfynsk skråning står 6000 vinplanter i snorlige rækker og soler sig i forårs-solen. Om nogle uger springer de ud.

Hen over sommeren vokser druerne frem og modner i løbet af efteråret, hvor de bliver høstet og lavet til vin.

Sådan har det været i mere end 10 år. Men selv om planterne er de samme, sker der noget hos Agger Vin & Parkgolf. Nicolai Agger, som ejer foretagendet, har nemlig introduceret et usædvanligt koncept i dansk vinproduktion: Privatpersoner kan leje en vinrække og selv følge deres druer hele vejen til flasken.

- Sidste år udlejede jeg 2300 af mine 6000 vinstokke. I år har jeg lejet godt 3000 ud. Det går jo den rigtige vej, fortæller Nicolai Agger,

mens han peger ud over rækkerne med solaris og ortega.

- Jeg har faktisk ikke én eneste række solaris tilbage, som ikke er lejet ud, tilføjer han.

Konceptet er ret enkelt: En person lejer et antal planter, typisk en række på 50 til 75 vinstokke. Prisen er 60 kroner pr. plante om året. Til gengæld modtager man en flaske vin pr. plante, når årets høst er vinificeret og tappet.

- Helt konkret foregår det sådan, at vi flasker vinen i februar, og så får lejerne deres flasker uden etiketter. Mange vælger at sætte egne etiketter på, men der er også nogle, som bare modtager flasken, som den er.

➔ LÆS MERE  
SIDE 10

Folk, der lejer vinranker hos Nicolai Agger, kommer fra alle egne af landet. Foto: Martin E. Seymour

## Nicolai Agger & Agger Vin

**Nicolai Agger** er tidligere landsholdsspiller i håndbold og uddannet dyrlæge med en karriere i både klinik, medicinalindustri og som iværksætter, inden han som 60-årig kastede sig over vinproduktion.

**Sammen med** sin kone, Charlotte, bosatte han sig i Ungersbjerg på Sydvestfyn i 2007, og få år senere blev idéen om en vingård født - udløst af en fødselsdagsgave i form af en bog om dansk vinavl.

**I dag driver** Nicolai Agger fortsat Agger Vin & Parkgolf med 6000 vinstakke, hvoraf halvdelen udlejes til private vinentusiaster.

**I 2021 blev** vingården udnævnt som den "Den bedste nationale vingård" af Austrian Wine Challenge.

**Vinmarkerne ligger** med udsigt til Helnæs Bugt, og vingården har både café og mulighed for rundvisninger og vinsmagninger for grupper.

**Læs mere på** [www.agger-vin.dk](http://www.agger-vin.dk).



Ud over vin og parkgolf driver sønnen også et destilleri på matriklen, hvor han blandt andet producerer rom. Foto: Martin E. Seymour



Nicolai Agger står selv for vinifikationen af druerne, men med assistance fra Nick Entwistle, som er vinnager i New Zealand. Foto: Martin E. Seymour

← FORTSAT FRA  
SIDE 9

Normalt giver solaris faktisk mere end én flaske pr. plante. Så er der også noget til mig, som jeg kan sælge, siger Nicolai Agger, der dog har indført en klausul i kontrakten, hvis nu høsten fejler:

- Indtil videre har det ikke været noget problem, men der er en række usikkerheder forbundet med at dyrke vin. Det kan være dårlig bestøvning, nattefrost, når planterne er blomstret, eller hvis vejret driller. Derfor har jeg skrevet ind, at hvis vi får en dårlig sæson, så kan jeg ikke love én flaske pr. plante. Og det må de acceptere. Det er ikke kun mig, der skal tage risikoen.

- Jeg har dog ikke haft et eneste år, hvor jeg ikke har fået minimum én flaske ud af en plante af solaris, ortega og roséen.

**Arbejdet i marken**

Den nye klausul har da heller ikke afskrækket folk fra at leje sig ind i vinmarken og lege vinbonde. Lejerne forventes at deltage i arbejdet i vinmarken gennem hele sæsonen - fra beskæring marts til sommerens opbinding og efterårets høst.

- Vi siger, at der er cirka en times arbejde pr. plante om året - og det er inklusive det, der skal ske i vineriet. Ganger man det med 3000 planter, er det ret indlysende, at det ikke er noget, jeg kan klare selv, siger vinbonden.

Opgaverne fordeles jævnt hen over året. Lejerne får besked via e-mail, hvornår der skal beskæres, hvornår knopperne skal tynnes, og hvornår skuddene skal bindes op.

- I begyndelsen af maj springer knopperne ud. Så skal man vælge, hvilke skud man vil bruge til at føre op. Der skal helst være 20-22 skud pr. plante. Alle dem, der vender nedad, skal fjernes. Det forklarer vi, og så kommer folk og gør det selv, siger Nicolai Agger.

Lejerne vælger selv, hvornår de kommer inden for et vindue på 10-14 dage. Der er ingen faste mødetider, og Nicolai Agger lægger vægt på fleksibiliteten.

- De får ikke at vide, at de skal møde ind klokken ni en lørdag morgen. De kan komme, når det passer dem. Det fungerer fint. Og jeg vil sige, at mange af dem passer rækkerne bedre, end jeg selv har haft tid til. Jeg har tidligere haft nogle ukrainere til at hjælpe, men de får jo bare en timeløn. Lejerne er meget dedikerede, fordi de har noget på spil, siger han.

**Byttecentral**

Nicolai Agger dyrker flere sorter: solaris og ortega til hvidvin, rondo og regent til rosé, og så har han omkring 1000 planter orion, som han bruger til at destillere sprit.

Mange af lejerne har lejet mere end én række for at få forskellig vin. Nicolai Agger har dog indført et system, så lejerne kan bytte sig til de forskellige vine

- Nogle har måske en række solaris, men er interesseret i, hvordan ortega smager. Så

jeg har indført en slags byttecentral, hvor de har mulighed for at bytte flasker med hinanden, siger han.

Selvom det er private, der står i marken, er der ikke tale om amatørarbejde. Nicolai Agger trækker på sin erfaring og på sin vinnager fra New Zealand, Nick Entwistle, der i årevis har rådgivet om arbejdet i kælderen.

- Jeg sender prøver til Nick, før jeg flasker, så han kan nå at komme med input. Sidste år havde vi lidt af det, man kalder reduktion i vores solaris - altså en lugt af svovl. Så fortalte han, hvad jeg skulle tilsætte for at fjerne det.

Nicolai Agger har ambitioner om at gøre dansk vin kommercielt rentabelt, og det kræver både viden og præcision.

- Dansk vin har desværre et lidt dårligt ry, og det er, fordi for mange hobbyavlere tror, de kan lave vin uden hjælp. Det kan man ikke. Det tager tid og kræver faglighed. Vi laver altid to, tre forskellige blandinger, smager på dem og vælger den bedste. Det handler om at bygge en vin op i lag, siger han.

**Til salg**

Nicolai Agger har for længst rundet de 70 år, og Agger Vin har været til salg i nogle år. Den tidligere dyrlæge er dog godt klar over, at det ikke er et almindeligt landbrug, han prøver at sælge. Det kræver den rette køber. En, der kan se idéen i at føre konceptet videre.

- Der er ikke mange, der er så tossede, som jeg var i sin tid, siger han med et smil.

- Men når jeg kan vise, at jeg faktisk tjener



Dansk vin har desværre et lidt dårligt ry, og det er, fordi for mange hobbyavlere tror, de kan lave vin uden hjælp. Det kan man ikke. Det tager tid og kræver faglighed. Vi laver altid to, tre forskellige blandinger, smager på dem og vælger den bedste. Det handler om at bygge en vin op i lag.

NICOLAI AGGER

penge på det her, så bliver det nok også lettere at finde nogen, der vil købe det.

Og udlejning af vinrækkerne hjælper med til at gøre vingården økonomisk bæredygtig. Samtidig er det en model, der er skalerbar. For Nicolai Agger giver næste skridt nærmest sig selv:

- Hvis jeg kan leje 5000 planter ud og kun beholde mine 1000 orion selv, så gør jeg det. Så kan jeg koncentrere mig om hedvin og destillat - og sige til folk, at den almindelige vin er udsolgt.