

Château Give og nærmeste omegn

Otte lokale hobbyavlere har stukket fadene sammen og oprettet et vinkooperativ

Af Børge Larsen og Mette Mørk (foto)

300 liter vin på rondo-druer. Der er, hvad der for øjeblikket står til klaring på Smedevej i Farre.

Her er begyndelsen til det, der måske kan udvikle sig til Gives svar på Château Margaux. Der arbejdes i hvert fald på sagen af de otte vinentusiaster, der er gået sammen i et løst sammenføjket kooperativ.

De dyrker alle vin på hobbyplan. Forskellige druer, men alle i så små mængder, at det kan være vanskeligt at få en passende mængde vin ud af dem.

En tilfældighed satte ham i gang

Er der ikke druer nok til at fremstille en ordentlig mængde, mister de fleste hobbyavlere interessen for den sidste del af processen. Derfor er de gået sammen og har overladt selve vinproduktionen til Jens Erik Jørgensen i Farre.

Han har nogle års erfaring i den ædle kunst at forvandle druer til ædle dråber.

– Det startede selvfølgelig i det små. Jeg havde nogle bekendte med et par stokke stående på terrassen og i 2003 var der flere, end de kunne spise. Så prøvede jeg at lave vin på dem, og det blev drikkeligt, siger Jens Erik Jørgensen.

Produktion med varierende held

Næste år prøvede han igen og denne gang blev vinen »godkendt med ros« ef-



Produktionsforholdene er lidt begrænsede endnu. Men rummet, hvor vinene står til klaring, inden de skal tappes på flasker, holder en konstant temperatur. Jens Erik Jørgensen regner med at flytte produktionen over i det nye whisky-destilleri.

ter den skala, som Foreningen af Danske Vinavlere benytter. Ikke nogen guldmedalje, men nok til at give ham lyst til at prøve igen.

– Men vinproduktion er meget vanskeligt, så kvaliteten svinger mellem drikkeligt og »smid væk«. Især i starten. Efterhånden har jeg lært at styre produktionen og jeg lærer hele tiden af fejlene. Men tilfældighederne spiller stadig for stor en rolle, siger Jens Erik Jørgensen.

Frem til i år har vinen

været produceret på de druer, han kunne komme under vejrs med i og omkring Farre. Men fra i år er kredsen af leverandører blevet udvidet kraftigt med hobbyavlere, der gør mere ud af det end blot at plante et par stokke i drivhuset eller på terrassen.

Kælderligt i stueetagen

I alt er der til kooperativet høstet omkring 400 kilo druer. Hovedvægten ligger

på rondo, en blå drue, der passer til det danske klima. Denne drue tegner sig for 340 kilo. Næstmest er der af

“

Efterhånden har jeg lært at styre produktionen og jeg lærer hele tiden af fejlene. Men tilfældighederne spiller stadig for stor en rolle

Jens Erik Jørgensen

schyler, der er bedst til rosé.

I alt er der i år blevet produceret én hvidvin, to rosé

og fire forskellige rødvine. Vinene står for øjeblikket til klaring i et rum, hvor temperaturen holdes konstant på fem grader celsius.

Det er meningen, at vinproduktionen skal flyttes med over i det nye whisky-destilleri, der skal stå klar til sommerferien.

Inden den tid mødes kooperativets medlemmer i begyndelse af juni for at smage på årets produktion.