



Biletet er ikkje frå Frankrike, men frå Korsnes i Uskedalen. (Foto: Bjørn Egil Haugland)

Vil vindruene etter kvart som temperaturen stig avløysa eplene også langs Hardangerfjorden? Det er det ingen som trur i dag, men Uskedalen er allereie på vinkartet. Sju liter vindruesaft frå druer dyrka rundt ein fjellknatt på Korsnes er no på veg til å bli vin – kanskje.

Årets vindruehaust rundt fjellknatten er akkurat no å finna på ein ballong sentralt og lunt plassert på badet. Men korleis det heile endar har bygdas einaste vindruedyrkar Bjørn Egil Haugland inga meining om førebels. Det er fyrste gongen han har fått så stor druehaust at det har vore verd å gjera ein freistnad på å gå vidare. Tidlegare har utbyttet vore berre to-tre liter. Bjørn Egil har lang erfaring med legging av vin - men det er av blåbær og rabarbra.



Bjørn Egil Haugland har planta stiklingar både her og der og er spent på korleis det går. (Foto: Ola Matti Mathisen)

Han bur på det som frå gammalt vart kalt Hundaberget og eig bratte berg på så å seie alle kantar. Etterkvart har han planta eigenproduserte stiklingar fleire stader for å sjekka ut kvar dei beste vekstilhøva er å finna. Men om han skal satsa på eigne stiklingar eller fleire innkjøpte plantar veit han ikkje heilt enno. I utgangspunktet er Hundaberget slett ingen ideell plass for vindyrking, for dei fleste stadene er det eit jordsmonn på rundt 10 centimeter. Her må ein fylle på med jord skal vinplantene trivast, for røttene er lange. På den andre sida er det mange lune stader rundt fjellknatten.

Podning har han ikkje prøvd seg på så langt og Bjørn Egil erkjenner at vindyrking er litt av ein vitenskap og ueigna for amatørar. Ikkje minst er klippinga ei utfordring og vinplantene krev mykje arbeid.

- Eg kunne få mykje meir utav dei 8-10 plantene eg har om eg kunne meir, seier Bjørn Egil. Han har opplevd at plantar har visna utan at han har funne noko forklaring.

Noko som har overraska vindyrkaren positivt er at plantene tåler så mykje frost. Det er gjennomsnittstemperaturen som er for låg til at vindyrking kan bli vellukka på våre breiddegradar.

Bjørn Egil gjødslar med sauemøkk og fullgjødning.

Ekspertar meiner at det ikkje er mogleg å driva rentabel vinproduksjon i Noreg, men dei tre sortane som Bjørn Egil har satsa på kan ein lukkast med i det kjølige klima her til lands. Han har vald dei etter råd frå ein ekspert i Lærdal som heiter Håkon Lysne og som driv Lysne Vingard. Det er dei russiske Don Muscat og Michurinez og den meir internasjonale Rondo. Bjørn Egil kjøpte dei første plantene i 1999 og gjekk til nye innkjøp i 2000 og 2001. Prisen låg rundt 200 kroner for ei plante.



Dette er nesten heile vindruehausten 2006. (Foto: Bjørn Egil Haugland)



Utbyttet av vindyrkinga i år er førebels å finna på ein lun og strategisk plass på badet... (Foto: Ola Matti Mathisen)

Ein må ha tålmod viss ein vil satsa på å bli vinbonde. Dei plantene som ga mest i år var dei frå 1999. Safta som no skvalpar i vinballongen til Bjørn Egil skriv seg frå alle tre druesortane, men det var Rondo som gav mest i år. Lysne har også skreve ei bok om vindyrking for norske tilhøve og den har vorte litt av ein bibel for slike som Bjørn Egil. I denne boka står det mellom anna at dei beste vinområda i vårt land er å finna på baae sider av Oslofjorden, rundt heile Sørlandet og Vestlandet opp til og med Bergen – samt Lærdal. Den første kommersielle vingarden i landet kom i gang ved Horten på byrjinga av 1990-talet.

Bjørn Egil Haugland har vore på vin-safari i Bordeaux-området ein gong saman med andre frå Uskedalen. Han tek gjerne ein tur att, for å læra meir.

Av Ola Matti Mathisen