

Lovande haust for "Chateau Korsnes"

29.09.2008



Skal det vera ei flaske "Chateau Korsnes"? (Foto: Ola Matti Mathisen)

"Chateau Korsnes", vårt lokale vinslott i Uskedalen, har hatt ein lovande haust. Vinbonde Bjørn Egil Haugland er ferdig med haustinga rundt fjellknattane på Hundaberget og har seks kilo druer i frysaren etter ein ideell sommar med mykje sol og varme.



Dette er noko av druehausten på "Chateau Korsnes". (Foto: Bjørn Egil Haugland)

Etter den førre gode vinsommaren, som var 2006, har han framleis att åtte flaskar av ein totalproduksjon på 10!. Men 2008-sommaren har vore betre for ein vindyrkar.

- Men det gjekk ikkje så bra i fjor?

- Nei, det vart for mykje regn på slutten og resultatet vart berre ein liten pose med druer. Det er framfor alt sol som må til, det er viktigare enn varme. Druene er overraskande hardføre og tåler faktisk ein stor dose frost. Men gjennomsnittstemperaturen er likevel for låg her i landet til at vindyrking kan blir noko å satsa på. seier Bjørn Egil. Han visar stolt viser fram den sørvendte vinåkeren som han opparbeida i fjor og har planta i år. Den har han verkeleg tru på.

Åkeren er om lag 20 kvadratmeter stor og på den har han fått på plass stiklingar av Rondo og to nyinnkjøpte plantar av den austeuropeiske sorten Mika, som blir tidleg modne. Dei har han kjøpt hos Fredheim i Rosendal, men plantane kjem frå Grimstad som lenge har vore ein slags vinhovudstad her i landet.

Om to år reknar Bjørn Egil med at han kan hausta druene frå den nye åkeren. Hundaberget er ingen ideell plass for vindyrking med eit jordsmonn som stort sett er berre rundt 10 centimeter tjukt. Men den nye vinåkeren har djupare jord og der vil dei lange vinplanterøtene finna solid feste.

- Men framleis driv eg med dette berre for moro og slik kjem eg til å halda fram. Dette krev ein god del arbeid og plassen på eigedomen er begrensa, understrekar uskedelingen.

2008-druene som no er hausta er mest Ronda men også litt Don Muscat og Michurinez. Han har fått gode råd av Håkon Lysne som driv Lysnes Vingard i Lærdal og han kjøpte dei første plantene i 1999. Men lenge før det hadde han lagt mykje vin, til dømes av rabarbra, blåbær og rips. Han hadde med andre ord eit kunnskapsmessig startgrunnlag.

- Korleis smakar så den eigenproduserte vinen?

- Ikkje så hakkande gale, det smaka kjøpevin av han, er svaret til Bjørn Egil som altså berre har konsumert to flaskar så langt og som varslar ein test-invitasjon til lokale vinseksperter.

Vinen hans er rein druesaft utan noen form for tilsetningar med unnatak av vingjær og svovlingstablettar som fjernar villgjæren. Alkoholprosenten ligg rundt 15.

Av Ola Matti Mathisen



Bjørn Egil Haugland har stor tru på den nye vinåkeren sin. (Foto. Ola Matti Mathisen)