



LANG, LANG REKKE: Det var lange køer da Bringebærlandet lanserte sin dessertvin tirsdag formiddag.

BEGGE FOTO: MATTIAS MELLQUIST

Landbruksminister Jon Georg Dale var til stede under lanseringen

Kjempekø for å sikre seg årets bringebærvin

Bringebærlandet har firedoblet produksjonen siden i fjor, men du må kjøpe deg for å sikre deg en smak av de edle dråpene. Bringebær- og vinbonde Roy Andersen forteller om enorm pågang.

JANNE RYGH
redaksjon@amta.no

årets vin. I år har vi 4000 flasker, og vi håper at vi har nok vin til alle som ønsker å kjøpe, sier Andersen.

Men han føler seg ikke sikker på at det holder.

- Det har vært et enormt trykk både i går og i dag, så hvis dette fortsetter, frykter jeg at vi kommer til å gå tomme i år også, sier Andersen til Amta.

Ved 15-tiden tirsdag har de allerede solgt mer enn 1000 flasker vin.

Vil støtte lokale råvarer

Av de mange som møtte opp tirsdag formiddag, var det blant annet tre kolleger fra NMBU som hadde tatt turen. Siv Fagertun Remberg, Kari Grønnerød og Kjersti Aaby brukte lunsjen på å få med seg lanseringen - og et par flasker bringebærvin hjem.

- Vi synes det er veldig viktig å støtte opp om lokale råvarer, og synes det er flott at bærbøndene legger så mye tid og energi i å lage et så fantastisk produkt for oss, sier de.

Et lite industrieventyr

Bringebærbonden er overveldet over responsen de har fått, både fra kundene og bransjen for øvrig.

- Jeg hadde aldri forespeilet meg at vi skulle starte et lite industrieventyr, men det kan det faktisk bli, sier han.

De fire vinprodusentene har dugnader gjennom hele vinteren, så å si hver helg. Andersen tør ikke anslå hvor mange timer som går med i løpet av en se-



BESØK: Landbruksminister Dale skrat av Bringebærlandet.

song, men sier det ligger mye arbeid bak å lage god vin.

- Alt skal følges opp, sjekkes, smakes og passes på hele tiden, forteller han.

Vinrommet er gjort om til et laboratorium

De har utvidet med et nytt felt på 10 nye mål bringebær og engsjert vinkonsulent Anika Perisic til å forbedre og videreutvikle produktet.

- Vi skjønte i fjor at vi ikke egentlig har peiling på hva som skjer nedi disse tankene, så vi søkte profesjonell hjelp i Anika, sier Andersen.

Perisic har utdanning i vin- og spritproduksjon fra Serbia, og jobber til daglig som destillatør på Himkok i Oslo, som er kåret til en av verdens 20 beste barer.

- Da Anika ble med, ble vin-

rommet gjort om til et laboratorium. Det ble satt vin i mange forskjellige dunker, og vi prøver ut mange forskjellige kombinasjoner av bær, gjær og sukker.

Blant annet tester Bringebærlandet ut en musserende vin, som kan bli ferdig neste år, eller mot slutten av årets sesong.

Interesse fra restauranter

Det er ikke bare privatpersoner som står i kø for å sikre seg bringebærvinen til Bringebærlandet. Også en rekke restauranter ønsker å servere vinen.

- Vi har sendt inn søknader for å få de nødvendige bevilningene på plass for å selge vinen vår også utenfor gårdsutsalget. Om og når denne er på plass, tror jeg vi kan selge nærmest ubegrensede mengder vin, sier

Andersen.

- Kjekt med folk som tør å gamble litt

Også landbruksminister Jon Georg Dale var til stede under lanseringen. Han er imponert over hva Bringebærlandet har fått til - og over det han omtaler som Norges beste bringebærvin.

- Det er et fantastisk flott gårdsbruk, også synes jeg det er utrolig kjekt at folk tør å gamble litt, tør å tenke litt utenfor boksen og tør å utnytte de mulighetene som nå er gitt gjennom at de får selge direkte fra gården, sier Dale til Amta.

Han synes det er morsomt å se at så mange mennesker har møtt opp på gården. - Det viser at det er enorm interesse for dette, og det er jo veldig hyggelig, sier han.