

Bringebærlandet i Ås har vinslipp fredag med flere verdensnyheter produsert i et tidligere grisehus



SPRUDLEVIN PÅ CHAMPAGNESTATIV: Disse champagnestativene fra Champagne inneholder drøyt 500 flasker sprudlevin av bringebær, lagret i Bringebærlandets vinkjeller, en tidligere møkkakjeller. Forfra: Anika Perisic med fagutdannelse innen produksjon av alkohol, Åse-Marit Thorbjørnsrud og Roy Andersen, bringebærbonder og vinprodusenter. Foto: OLE KJELDSBERG ENDRESEN

Av [Ole Kjeldsberg Endresen](#)

Publisert: 09. juli 2019, kl. 22:12

Fredag skrives det verdenshistorie på Bringebærlandet, Follo's eneste gårdsutsalg for vin. Da slippes både musserende og isvin av bringebær for salg i tillegg til årets utgave av dessertvinen, alle produsert i et tidligere grisehus.

- **ØSTRE TORP:** Anika Perisic garanterer at dette er første gang i historien det selges musserende og isvin laget bare på bringebær. Hun er fagspesialist med utdannelse innen produksjon og utvikling når det gjelder alkoholholdige drikker og har vært sterkt involvert i vinproduksjonen til Bringebærlandet.

- Musserende vin og isvin er godt kjent når det gjelder andre bær- og fruktsorter, men nå har vi for aller første gang eksperimentert oss frem til

verdenshistoriens første sprudlevin og isvin og av bringebær, sier hun med stor faglig tyngde. Dermed er det klart for lange køer foran vinutsalget på Østre Torp gård fra fredag formiddag.

Dermed er det klart for årets kødannelser opp til gården Østre Torp fra fredag formiddag.

Rundere dessertvin

Etter at produksjonsanlegget i kjelleren på låven til Østre Torp sto ferdig med alle godkjennelser ble den første dessertvinen lansert i 2017. Køene var lange og vinen ble raskt utsolgt både det første året og i 2018.

Årets vin, laget av fjorårets bringebær, er derfor produsert på et helt nytt og mye større anlegg på nabogården Vestre Torp.

- I løpet av vinteren og våren har vi produsert fire bringebærviner og tre av dem for salg fra fredag 12. juli, forteller Åse-Marit Thorbjørnsrud.

- Dessertvinen med ny logo laget av Enzo Finger holder 13 prosent og leveres i flasker på 0,375 liter. Den er enda bedre i år, rundere og med mer bringebærsmak.



SKÅL: - Denne er god, er de enige om, Anika Perisic (t.v.) og Åse-Marit Thorbjørnsrud. De tester isvinen. Få dager før vinslippet var dessertvinen den eneste som hadde fått etiketter. Isvinen er på de små flaskene, mens sprudlevinen er på den store til høyre. Foto: OLE KJELDSBERG ENDRESEN

Champagnemetoden

- Isvin og champagne av bringebær høres spennende ut?

- Det synes vi også. Isvinen blir til ved at vi først lager juice, som oppbevares i container og fryses. Dernest samler vi det søteste, det som faller til bunnen, og setter sirupen til gjæring. Sluttresultatet blir mer av både sødme og syre og selges på 0,2 liters flasker.

- Bringebærlandets musserende har vært den største utfordringen og er laget på den tradisjonelle champagnemetoden. Den lagres på champagnestativer fra Champagne og er tilsatt gjær også fra Champagne i Frankrike. Sprudlevinen holder 9 prosent, selges i flasker på 0,75 liter, og den første prøvekolleksjonen er til salgs.

- Dette er et eksperiment for oss alle, så vi er veldig interessert i tilbakemeldinger, oppfordrer Thorbjørnsrud.

Fra gris til vin

- *Hvorfor ble produksjonsanlegget flyttet over til nabogården?*

- Etterspørselen oversteg våre forventninger og produksjonsanlegget på egen gård var altfor lite til å øke produksjonen, og kanskje også satse på andre vintyper av bringebær. Derfor var vi så heldige å få til en leieavtale med nabogården, hvor grisehuset sto tomt, forklarer Roy Andersen.



FRA MØKK TIL VIN: Bak flere dører i den tidligere møkkakjelleren befinner det seg tusenvis av vinflasker. - Salget starter allerede til fredag, fastslår Roy Andersen. Foto: OLE KJELDSBERG ENDRESEN

- Til alt dette trengte vi faglig kompetanse og tok kontakt med Anika, som er destillatør på baren Himkok i Oslo. Den er kåret til en av verdens beste barer og har eget destilleri som produserer akevitt, gin og vodka, som hun også produserer.

Nedlagt mye arbeid

Omvisningen i det tidligere grisehuset og møkkakjelleren forteller at det er nedlagt enorm innsats for å skape et moderne produksjonsanlegg med store tanker, tappemaskin og etikettmaskin, samt vinkjeller., alt etter myndighetenes krav. Det er flere tiår siden det var gris i huset, men bingene og alt annet stod igjen før omgjøringen startet.

- Vi hadde dugnad hver eneste helg i vinter med god hjelp av Anika og mannen Boris Savicic fra Ås, foruten Dag Ragnar Fossum af Darre og Ingjerd Hanevold, som har vært med på produksjon av bringebærvin helt fra starten.

- Det er nedlagt et enormt arbeid med pigging, støping, maling, vi har fått lagt inn strøm, vann og kloakk og mye annet.



HYPERMODERNE: Grisebingene på Vestre Torp er revet og bygningen inneholder i dag et moderne produksjonsanlegg for vin med mange og store tanker. Anika Perisic (t.v.) og Åse-Marit Thorbjørnsrud viser stolt frem anlegget. Foto: OLE KJELDSBERG ENDRESEN

Tusenvis av vinflasker

- Vi er fornøyd med lokalene og har som mål å kunne ha vinsmakingskvelder her. Kanskje allerede i løpet av høsten.

Til den som frykter ikke å få nok vin av bringebær til høstens og vinterens festligheter: Vineriet i Ås har 4000 flasker dessertvin, 1500 flasker isvin og rundt 500 flasker sprudlevin i vinkjelleren.

- Vi håper også å komme i gang med en ny batch dessertvin og musserende vin

for salg senere i år.

Lang bringebærsesong

- *Hvordan går det med bringebærproduksjonen etter den våte og kalde forsommeren?*

- **Det blir også salg av bringebær fredag, men det kjølige og fuktige været hittil gjør at det ikke blir store mengder i første omgang. I fjor startet vi 14 dager tidligere på grunn av den ekstremt varme sommeren.**

- Hittil i år har sommeren vært mer normal og det betyr at vi kommer til å få en lang sesong, sier bringebærbonden Roy Andersen, som driver Bringebærlandet sammen med ektefellen Åse-Marit Thorbjørnsrud.



ANONYMT: Hvem skulle tro at det innenfor disse låveveggen produseres verdensnyheter laget av bringebær fra Bringebærlandet i Ås. Foto: OLE KJELDSBERG ENDRESEN