

Vejen til kvalitetsvin gik gennem kloakken

Danmarks første autoriserede vinbonde Sven Moesgaard har ofte smidt vin i kloakken, når han ikke var tilfreds med de første forsøg på dansk vin. Med en videnskabsmands tilgang og et blik for detaljen er det lykkedes for ham at producere dansk vin, der høster anerkendelse.

Det var ikke bare for sjov, Sven Moesgaard begyndte at dyrke vin for 20 år siden. Længe inden han fyldte 50 år, var han på udkig efter en retrætepost. Han var overbevist om, at det for en aktiv erhvervsmand som ham ville være usundt en dag at gå på pension uden en solid interesse.

Han valgte vinen af flere grunde. Han blev fristet af, at det er svært at lave vin, og han blev tiltrukket af, at det var forbudt. Dengang måtte man ikke producere vin i Danmark med henblik på salg. Endelig spillede det også ind, at orkanen i 1999 havde omdannet en del af skoven omkring hans gård, Skærsøgaard, til pindebrænde.

Han ville som Danmarks første vinbonde vise, at man godt kunne fremstille vin i Danmark, vel at mærke god vin. Undervejs har kloakken ifølge Sven Moesgaard været flittigt brugt.

- Jeg har lavet meget dårlig vin, som er smidt ud gennem kloakken, for hvis man ikke er kritisk nok, går det galt. Man skal være *meget* selvkritisk, siger Sven Moesgaard.

Der er også flere gode grunde til, at det lykkedes ham at blive vinbonde med en for danske forhold betragtelig produktion fra de ca. 16.000 vinstokke. Ikke nok med, at han var den første, der seriøst gik efter at opbygge en vinproduktion. Han har også haft mulighed for at tilføre mange ressourcer til i projektet takket være sin position som teknisk direktør og medejer af Pharma Nord, der sælger kosttilskud og lægemidler til godt 50 lande.

I sin fritid har den 66-årige vinbonde en videnskabsmands tilgang til vinproduktionen. Når han viser rundt på vingården, er han iført en knitrende hvid kittel og hvide træsko, og stakkels nullermænd, der tør vise sig inden for rækkevidden af hans falkeblik. Vin er blevet en lidenskab for ham, og til trods for at han har fire ansatte på vingården, er han detaljens mester, der hele tiden snuser og smager sig frem til det bedste resultat af årets druer. Han kender indholdet i hver en tønde og hver en tank på Skærsøgaard.

Siden 2001 har han hældt vin på flasker, og noget af det sjoveste ved at være vinbonde er for Sven Moesgaard, at han kan genkende alle årene gennem en flaske.

- For mig er vin en slags tidskapsel med en samlet sum af klimaet det år, siger Sven Moesgaard, der derfor ved, at somrene 2006, 2009 og 2014 har været de bedste i hans tid som vinbonde.