



Hvidvinsdruen Orion bruger vi blandt andet til mousserende vin, fortæller Nicolai Agger.

Dyrlægen der blev vinbonde

Fra praktiserende dyrlæge og en karriere i medicinalindustrien til sydvestfynsk vinbonde og golfbaneejer. Sådan kunne en hurtig beskrivelse af Nicolai Aggers livsværk se ud. Men der hører mere med...

Dyrevenligt pumpeværk

Tilbage i Danmark i 1994 blev Nicolai Agger chef for veterinær nutraceutisk afdeling af Kruuse. Fra 2002 var han medejer af Pharmalett A/S, en veterinær nutraceutisk virksomhed med produktion og global distribution af egne produkter. Pharmalett A/S blev i 2008 købt af Virbac SA.

- Gennem årene i medicinalindustrien var jeg med til at udvikle veterinære produkter, fortæller Nicolai Agger. Blandt andet »Dyrlæge Aggers Pumpeværk« til at pumpe væske ind i vommen på en ko. Ved indgivelse af flydende produkter til kreaturer med flasker er der risiko for, at noget af produktet havner i dyrets gale hals med for eksempel lungebetændelse til følge. Ved hjælp af pumpeværket kan 18-20 liter væske indgi-

ves med en lang slange på mindre end tre minutter.

Fyns næststørste vinavler

- Da jeg i 2009 fyldte 60 år, fik jeg af en ven og kollega bogen »Vinavl i Danmark«, fortsætter Nicolai Agger. Det gav mig lyst til at prøve med vinavl. Og da nabogården i Ungersbjerg - med blide bakkeskråninger mod syd - blev sat til salg, købte mit firma den i 2010.

- Jeg havde ikke forstand på vinavl, derfor spurgte jeg min tre år ældre bror, Peter, om han ville være med. Han var gartner på Gavnø Slot, og han har stået for plantningen af vores vin. Det foregik i 2011, og i 2013 høstede vi de første druer.

- Vi er Fyns næststørste vinavler med 4.000 vinstokke, hvoraf 3.000 er til hvidvin og de øvrige til rødvin. Danske vinavlere i øvrigt rigtig gode til hvidvin.

te en ejendom i Ungersbjerg. Og da han syntes, det var for tidligt at gå på pension, var det i første omgang hans idé at blive fåreavler.

Erfaren dyrlæge

Nicolai Agger har mere end 30 års erfaring som dyrlæge. Først fem år som selvstændig praktiserende dyrlæge i Vestjylland med kvæg som speciale. Herefter to år i toksikologisk laboratorium hos Novo og derefter 12 år hos Pfizer Animal Health med ansvar for kliniske afprøvninger af eksisterende og kommende veterinære lægemidler i Norden.

De sidste tre år (1991-1994) af tiden hos Pfizer foregik i firmaets R&D afdeling i Indiana, USA, hvor Nicolai Agger var projektleder af et nyt antibiotikum til kvæg, fjerkræ og svin.

Tekst og foto: Anders Kurt Simonsen

VINAVL I et af Fyns mange naturskønne områder og med udsigt mod syd over Helnæs Bugt ligger en virksomhed, som på flere måder er noget ud over det sædvanlige.

10 års beholderkontrol

- ◆ 1. beholder 1.950 kr.
- ◆ 2. beholder 1.150 kr.

www.oemosegaard.dk
Telefon 23 92 17 62

Skovdyrkerforeningen Fyn
Damsbovej 11,
5492 Vissenbjerg.
Tlf: 62 62 47 47
fyn@skovdyrkerne.dk
www.skovdyrkerne.dk/fyn

FLIS KØBES

Vi kan tilbyde fældning, udkørsel samt flishugning.

Ring for et uforpligtende tilbud.
Klaus Kristensen
- tlf. 40 41 35 47

SKOVDRYRKERNE

Vi kører overalt på Fyn og i Syd- og Sønderjylland

SAC CENTER SYD/ØST A/S
Industriparken 3, Skodborg, 6630 Rødding
Tlf. +45 75 36 08 07, www.sac-center.dk

- Vi har alt i malkeanlæg, køletanke, skrabealæg



Under gæringen nedkøles gærings-tankene med rindende vand, viser vinavler Nicolai Agger, Ungersbjerg, som i år for første gang kan tilføje »vinproducent« på visitkortet. Her gælder det hvidvin af sorten Solaris. Målet er en alkoholprocent på 13-13,5.



I Agger Vin og Parkgolf's mødelokale, der har plads til 50 personer, præsenterer Nicolai Agger her en udstilling af virksomhedens forskellige produkter.



Vinavler Nicolai Agger (tv.), Ungersbjerg, og vinnemager Nick Entwistle fra New Zealand kontrollerer (26.09.2016) kvaliteten af druer af sorten Ortega.

Der hører 10,5 ha til Aggers gård. Deraf er godt to ha med juletræer. Der er vin på ca. tre ha. Og som det nyeste parkgolf på 3,5 ha.

Egen produktion

Agger Vin har hidtil fået druerne presset andre steder. I år er det første år, vinen produceres i Ungersbjerg. Tilladelsen til selv at producere vin kom 1. april sidste år, men da vækstperioden bød på problemer, valgte man at vente til i år.

- De druesorter, vi dyrker, er udviklet i Tyskland til vores klima, forklarer Nicolai Agger. Af hvidvinsdruer har vi: Solaris, der giver vin af fremragende kvalitet, Orion, der er perfekt til mousserende vin, og Ortega, der er en fin, men følsom drue. Den smager godt, men er sværere i beskæring.

- Sorten Rondo bruger vi til rosé. Og af rødvinen Regent laver vi en blanding med koncentreret hyldeblomstsaft, dansk vand m.m. Det er et specielt produkt, som for eksempel er fin til velkomstdrink. I USA kaldes den Wine Cooler og er meget populær.

Vinnemager fra New Zealand

Nicolai Agger var i januar i år i New Zealand for at finde en vinnemager, som ville komme til Sydvestfyn og hjælpe til med vinproduktionen.

For at kalde sig rigtig vinnemager, skal man have været ude at lave vin på andre kontinenter. Den vinnemager, Nicolai Agger fik kontakt med, hedder Nick Entwistle, og han vandt i 2015 prisen for de bedste Pinot Noir vine i New Zealand.

Når disse linjer læses, er Agger Vin formentlig ved at være færdig med årets vinhold, som på grund af den lange periode med sol og varme startede lidt tidligere end beregnet.

- Jeg kom hjem fra USA søndag den 18. september, fortæller Nicolai Agger. Jeg

mailede til New Zealand og spurgte, om vinnemageren kunne komme en uge før aftalt. Det kunne han, og han kom hertil torsdag den 22.

God afsætning

- Omkring produktionsmængden siger en tommelfingerregel en flaske vin pr. plante, påpeger den sydvestfynske vinavler. Sidste år var et dårligt år for de danske vinavlere. Men jeg tror, at vi her i år kommer op og rammer omkring 5.000 kg druer, svarende til ca. 3.500 flasker.

Vedrørende afsætningen har Agger Vin forbindelse med et par restauranter. For eksempel Gl. Avernæs, som har brugt vin af Solaris druer. Og sidste år blev virksomheden ringet op fra Restaurant 61 i Odense, som gerne ville aftage noget vin.

- Foreløbig holder vi produktionen til de to, siger Nicolai Agger. Vi bruger også en del selv. Blandt andet holder vi mange vin- og parkgolf arrangementer. Sidste år havde vi således 35 selskaber, og i år er vi over 50. Desuden vil vi i gang med at kontakte firmaer, for eksempel med henblik på julegaver.

Mange aktiviteter

- Vores mødelokale har plads til 50 personer, og vi bruger det blandt andet til udstillinger, møder, kurser, vinsmagninger og foredrag om vin. Lørdag den 1. oktober afholdt vi i vores mødelokale Wine Makers Dinner - med 33 tilmeldte gæster og en seks-retters menu med vine.

- Snart kommer julen, og efter jul tager vi fat på at reklamere for vores parkgolf, der er det første anlæg i Europa. En japansk parkgolfbane har ni huller og fylder 0,7 hektar. Der er god plads på banerne, og det er planen at lave et sæsonkort, så folk kan spille, når det passer dem. ■

Stiftende generalforsamling

Producentforening for fynsk naturplejekød

Alle med interesse i naturpleje inviteres til informationsmøde og stiftende generalforsamling i producentforeningen for fynsk naturplejekød:

Tirsdag den 1. november kl. 19.00-21.00
Damsbovej 11, 5492 Vissenbjerg

Repræsentanter fra Food Fyn informerer om afsætningsmulighederne for fynsk naturkød, hvorefter der afholdes stiftende generalforsamling i producentforeningen for fynsk naturplejekød.

På generalforsamlingen gennemgås forslaget til vedtægter og der vælges en bestyrelse samt en arbejdsgruppe, som kan arbejde videre med udviklingen af markedet for naturkød.

Dagsorden:

1. Valg af ordstyrer
2. Valg af referent
3. Registrering af fremmødte
4. Valg af stemmetællere
5. Gennemgang af vedtægter
6. Fastsættelse af kontingent
7. Afstemning om vedtægter
8. Valg af formand
9. Valg af medlemmer til bestyrelsen
10. Valg af suppleanter til bestyrelsen
11. Valg af revisor og revisorsuppleant
12. Eventuelt

Tilmelding
Senest den 27. oktober 2016 på tlf. 7015 9900

Tilmeldt som oplyser mail- eller postadresse får tilsendt forslag til vedtægter forud for generalforsamlingen.

Centrovic
Damsbovej 11, 5492 Vissenbjerg
Tlf. 7015 9900 - Fax 6340 7199
kontakt@centrovic.dk
www.centrovic.dk