



Da sidste nr. af Vinpressen lå i din postkasse sad jeg i en flyvemaskine på vej over Dammen til Halifax på Nova Scotia Canada.

Formålet var at træffe nogle af de få mennesker der laver vin professionelt i et klima der ligner vort sommerklima.

Vinteren i år var ikke helt slut så det blev en tur derefter, ved mellem landingen på St. John på New Foundland og de passagerer der skulle af her var gået fra borde var der en mulighed for at se på en lufthavn i udbygning (lidt mindre end Billund) med resterne af en snedynke på ca. 4 meter - - . Da vi endelig lettede igen (af med cargo og afisning af vingerne) havde de fået en ny video ombord med de sidste News der blandt andet fortalte om en regnstorm over Nova Scotia og der var billeder fra Halifax med væltede træer og biler drysset i grøfter, regnstorm hvad er det så ? et kraftigt snevejr der møder en varm luftlomme så det bare regner, det er meget normalt. Det unormale er at det fryser - - 15° til 17° minus hvor regnen lander og det var lige nøjagtig på halvøen Nova Scotia. Jeg troede det var løgn da jeg kom ud af lufthavns terminalen og så solen stå lige hen over en kam af lave foldebjerge med masser af birke-træer og for den sags skyld også grantræer GLITRE og reflektere solen i et hav af is(diamanter) overalt.

Men de er gearet til uvejr af den slags på de kanter, der var ryddet på vejene og jeg fik min bil udleveret og så var det med at finde byen Kentwille inden det blev mørkt.

Der var faldet en advarsel om at skiltet på Gran Street Inn stod halvt begravet i sne og næsten ikke til at se, der var ca. 1½ time til solnedgang og vistnok en 150 km. at køre, samt noget om at hastigheds overskridelse er dyrt. Bilen skulle også lige læres at kende automatgear det er nemt nok men alle de nye knapper etc. I en helt ny Chervolet Marlibu det er skægt.

For resten har jeg fortalt at min Hustru havde valgt at blive hjemme ikke noget med at tale engelsk etc.. Det er godt det var sådan vinterkørsel i bil er ikke Sonja.

Indlogeringen fundet og bilen fint parkeret døren åbnet og fødderne på jorden s-v-i-e-i-e-j-t s og så var de bare væk. Private parkeringspladser var undtaget for glatføre rydning. Det lykkedes at komme indenfor og jeg var den eneste på dette lille hotel der kunne skrives en hel roman om denne ældre bygning.

Der efter op i byen, lidt at spise og så meldte trætheden sig, hjem og til ro . Det var ca. 9000 km. stort regnet.

Dr. Andrew Jamieson

Den 1 ste. Februar vovede jeg at tage apostlenes heste op til Kentwille Agriculture Research Station en tur på 15 min. gang, hen til et glas palæ placeret på en mindre bakke, det så flot ud.



Receptionisten kalder på Dr. Andrew R. Jamieson og jeg får lige tid til at se rundt i hallen hvor de projekter de er i gang med er sat op på store plancher, masser af jordbær, blåbær og anden frugt, ikke noget med druer overhovedet og så kom Dr. Andrew R. Jamieson research in small fruit speciale.

Very welcome og så hilse pænt og derefter op af trappen og rundt i gange og ind på Jamiesons kontor en længere sludder om hvad det er vi går og laver over there, det skulle jo ikke være helt ret at have druer på friland hos os men nu alligevel. Der bliver kigget på de fotos jeg har medbragt (og du har set et par af dem i sidste nr.)

Det går da vist alligevel, så foreslår Dr.

Jamieson at tage en tur rundt i laboratorierne og drivhusene . Det var interessant at se hvordan de lavede krydsninger på jordbærplanter og bagefter virus tester de ny planter og ser på andre der testes for råd (boytoritis) Det er da godt at være indendørs og se på sommer når det fryser 10° udenfor.

Men vi skal da op og se på drue forsøgsmarken, denne ligger lidt højere oppe på bakken. Vi tog en bil der op, der er glat og fire fødder står nu bedre end to, druehjørnet er ca. 150 x 150 m det synlige over sneen og så med et par rækker der er dækket af sne der ikke kunne ses og med nogle høje graner til at tage af for nordenvinden.

Vi går der over, vi burde have haft snesko på, der er et is lag og ca. 60 cm sne. Da vi når der hen fortæller Jamieson at der er brugt Four Cane Kniffen for det er jordbunden til her, og der overvejes om der skal gæses over til Scot Henry i så fald skal der trækkes et par tråde til. Her står så alle dem vi kender af Fransk-Amerikanske hybrider og nogle af lokale de planter der er udvalgt til videre test fra 1997 og 1998 næsten alle til hvidvin. Mit første indtryk er kors hvor de gror. Det ser mere vildt ud end som så og Four Cane Kniffen er i princippet en to etagers ud gave af dobbelt Gyot, et par billeder og så et godt forslag om lunch i kantinen.



Four Cane Kniffen.

Der er en forhenværende dansker der godt kunne tænke sig at snakke lidt med mig. Det viser sig at Dr. Jensen er fra Karise og studerer grundvand og forurening blandt andet og toksikologien i jordlagene, Round Up er ikke det farligste og heller ikke nedfalds produkterne, Men mange af jordens egne nedbrydnings produkter er værre. Det var en lærerig samtale over en tallerken suppe og en kop kaffe.

Dr. Don Graig

Efter lunch tog vi en tur ud til Dr. Don Graig.

Dr. Don Graig var startet med at lave krydsninger af druer på Kentwille er en herre nu på godt 85 år og stadig aktiv med at lave krydsninger af Rododendron med vinter hårdhed til - 30° og helst i farven gul. Der var mange af dem i den store have, i flere størrelser.



Vi hyggede os i en god times tid med snak om Skandinavien og hvor godt gulvvarme var for han havde lige fået installeret et Svensk produkt i denne ny tilbygning hvor vi sad.(Opvarmning med kalorifere blæser varme er mest almindelig i Canada).

Så var det meste af den dag godt brugt. Retur til byen og så træffe aftaler for de næste par dage. Dr. Jamieson havde fortalt et par af medlemmerne fra Nova Scotia Grape growers association at jeg var på N.S. og gerne ville møde dem, der manglede kun tid og sted meget fint.

Jost Winery ved Malagash var det næste besøg der skulle aflægges dagen efter.

Afstanden fra Kentwille til Malagash er i luftlinie ca. 170 km og den rute der er kortest er vinter lukket, så der er kun en mulighed en tur rundt til Halifax og derefter over Touro til Pugwash og så til Malagash ca. 320 Km. hver vej.

Fredag den 2 - 3

Startede med let gråvej og det gik da godt nok ud af highwayen. Men jeg var dårligt nået en 30 km. frem da det startede med at sne og efter 3 – 4 km var der en 20cm på vejen og nu var hastigheden ned på en 60 – 70 km. og den kom længere ned endnu og overhalings sporet var ikke til at bruge----- så kom der et par truckere med en anslået hastighed på en 100 km./t og så var der sne så det ikke var muligt at se en hånd fremad. Således gik det i et par timer og der var et ophold da jeg passerede Touro og så den første henvisning til Jost Winery ca. 130 km , og så kom sneen let igen over højderne ved et skisportssted.

Ved ankomsten til Malagash var det holdt op med at sne og det var lidt lettere at orientere sig bare skiltene var et par meter oppe. 20 km til Tatarmagoushe og nu var der kun et par minutter til at jeg skulle stå ansigt til ansigt med Verdens største producent af Icewine.



Jost Wineryard

Jost Wineryard er startet af Hans og Erna Jost for ca. 20 år siden på en land ejendom med almindelige afgrøder som her, og en interesse hjemmefra Tyskland med vin og de første eksperimenter faldt heldigt ud. Hans Jost er født i Tyskland og nu ikke blandt os mere, Hustru Erna er fra Roskilde og fandt Hans i Tyskland i 60erne og emigrerede til Nova Scotia og med sønnen Hans Christian og datteren Ellen. Nu er det Hans Christian der sammen med sin hustru Karen der styrer Vingården.

Jeg blev budt velkommen og straks inviteret på hjemmelavet løgsuppe og frisk salat og et

par glas af Marechal Foch og Leon Millot og et glas hvid GM 318 til salaten.

Der var lige tid til et par ord med Fru Erna på Dansk ellers forgik det hele på Engelsk .

Vi er bænket i spisestuen hos Fru Erna med udsigt til en terrasse der bare er fyldt op med en stor snedrive til lidt over vindues karmhøjde og fru Erna fodrer ivrigt småfuglene. hvor der også er musvitter iblandt og på sneen løber en 4 – 5 egern de er meget lig de jordegern vi ser til salg her, Hans Christian er vist sur på dem for de går vist i vinplantene. Vi kigger lidt på de billeder jeg har med og får så at vide hvilke fejl jeg har begået og hvordan han syntes de bør rettes, dette tages til efterretning.



Efter måltidet skal vi lige se på markerne med udsigt til Prince Edwardsland nogle øer ude i St.Lawrence bugten. (i horisonten)

Her er en lidt særpræget kombination af Gyot og en Cane kniffen på et par Marechal Foch planter lige uden for og så er der bare 70 cm. Sne. På den anden side af gårdspladsen står der Vidal planter der her er modne på et tidspunkt lige før frosten kommer, så er det bare med at vente og så lave Icewine. Druerne skal holde minus 8° i plukke og presse temperatur, derefter hæves temperaturen og mosten for lov at gære.

Hans Christian fik førsteprisen for sin Vidal årgang 1999 i år her i Canada.

Nu kommer så turen ned i kælderen. Jeg fik stukket et glas i hånden og så gik vi i gang med årgang 2000 – Alt her er på glasfiber fade ca. 3 - 5m³ årsagen til det er glasfiber er at leverandøren er i nærheden og over fladen er mere glat end overfladen på rustfrit stål så de er lettere at rengøre fortæller Hans Christian den første der er glasset er en GM 318 Hvid smags retningen er i pære –kiwi - hyldeblomst (Ortega er vist med i krydset) og nordgrænsen for at den kan modne er lige her.

Cayoga White (der er også en spisedrue med samme navn) USA Hybrid er en tør og til let neutral i smagen kan blandes og stå alene. Men absolut ikke utiltalende bare let.

Leon Millot virker en anelse tyndere end Ole Bønsdorffs men her er syren hjemme her, Oles er lidt for meget malolaktisk gæret . Den vil sikkert blive noget bedre efter et par år på bagen.

Marechal Foch har tydelig hybridsmag men ellers er fyldig skal bare ½ - ¾ år på Amerikansk egefad så får den vaniljesmag den mangler.

Så er det fadet med Foch fra 98 der skal prøves her er Foch fuld lagret og en helt anden vin der skal på flaske løbet af en 14 dages tid, 98 var et rigtigt godt år her, og aroma modningen er helt i top.

Her gæres helst ikke mindre end 3000 L af gangen for at holde en passende fermenterings proces og så passer det til de mindre tanke.

Nu skal vi lige kigge til Icevinen der er står og gærer ganske langsomt og sikken en duft hele rummet er mættet - vidunderligt at indhalere.

Vi skal da lige kigge til en nyhed Æble Icewine, mosten er ved at blive klargjort, ude under et halvtag står et par store kar med isnåle og en gylden væske, (det er minus 15 °) uden dørs og i skyggen, blendet tage op i en stor sigte og den gule most (sukker og aromastoffer) løber da ned i en transportspand, der igen tømmes af indenfor i karet hvor denne most samles sammen før gæringen. Sikken en himmerigs mundfuld af smag. Jeg tror på produktet af tidligere egne erfaringer, og så er start mosten lavet på almindeligvis rivning og presning i klæde.

I Canada er det meget almindeligt med Cider og anden frugt vin til hobbyfermentering, druer sælges også sågar som most klar til gæring. Frugtvin er til salg privat og på ligefod med øl og spiritus i Statens forretninger meget a`la Norge og Sveriges System bolag. Her er ikke nogen miskreditering Pullimut etc.. Familien Jost første logo



For at afhjælpe et par problemer så bliver druerne lige før høst sprøjtet med Pektinase Enzym for at få afhjulpet en del klarings problemer senere hen i forarbejdningsforløbet.

Det er nu sjovt at gå sådan og tale om arbejds-metoder for de falder bare ind i samtalens løb de små erfaringer.

Turen er endelig kommet til at smage på Icewinen og prisniveauet ligger her også i den høje ende af skalaen 20 til 25 cl. ligger på en 70 til 80 Canadiske dollar, det er noget af en liter pris ca.1600 kr. men det er det værd, og så er det den der er præmieret.

Vidal er som sagt årgang 1999 og sat til den bedste i Canada år 2000 og den er ikke sød og ikke parfumeret, meget frisk frugt og virker heller ikke ”fed” der er noget rigtig frisk over denne vin

Hvis man kan bruge ordet Royal så er det den vej. Vidal er så sen at den først er moden lige før frost her oppe så det er bare at lade den hænge til det fryser -8° hele dagen .

New York Muscat (en muscadine drue) Icewine er en helt anden vin smagen oven på den anden er lidt muscat /let mint og så masser af frisk frugt, her er heller ikke noget med oversødmelse eller andet fedme , parfumering b a r e en meget lang fin muscatsmag bliver hængende i ganen længe efter. Himmerigs mundfulde.



Der er ikke noget at sige til man besøger en stor Icewine producent start med at kigge ud af vinduet sneen ligger der ude.

Karen og Hans Christian Jost

En anden specialitet er sjovt nok Marechal Foch der ikke en der har groet her på vingården, næ den kommer så men fra Tom Pratts Winery på Cape Breton her modner druen en måned senere end andre steder på N.S. og det bliver til et specielt Bats af en mørk rød Rosé jeg tror ikke den har skal kontakt mere end ca. ½ døgn og så gæret koldt ca. 15°C det er Foch uden Hybrid men med en stor eftertanke til andre lette rødevine, har en lang eftersmag kendetegnet af godt håndværk.

Jeg takker af for i dag og for et par fantastiske timer her på Jost Winery.

Jost har andre underleverandører der skal besøges, men dagen er vist godt slidt når jeg kommer tilbage til Kentville. På vejen tilbage var det klaret en hel del op så jeg fik kigget lidt rundt og stoppede op ved skisportsstedet for der var en rest af regnstormen at se på fjeldet og så blev snevejret indskrænket til en lille time så det var til at overstå.

Lørdag den 3 – 3

Walter Wuher

Aftalen med Walter Wuher måtte jeg beklageligvis komme et kvarter forsent til, gæt engang, det havde sneet i nattens løb men det er nu noget over nyfalden sne selv om det kun er en 10 cm.

Walter Wuher er specialist i druedyrkning og fra Bingen i Tyskland og bor i nærheden af Kentville bare sådan en god ½ times kørsel mod syd af vejen til udsigts øerne til Fundy Bay en bugt hvor der hvert år samles store flokke hvaler i det varme vand.

Aftalen var sat til kl. 9 men jeg var der først kl. 9,15 og så var det med at tage tilløb og springe ind i gårdspladsen med Chervolet en det er nemt nok bare det er nysne at lande i.

En varm velkomst af Walter og Fru Wuher og sønnen Ralf.

Familien var emigreret til N.S. i 80'erne havde købt ejendommen her med ca. 8 ha. Jord til. Ejendommestykket ligger med fald til øst og er således i læ for vestenvinden af en fjeld kam ud mod Fundy Bay. Nabo ejendommen er senere indkøbt og der boede Ralf så nu og så var der 15 ha. at arbejde med i alt.

Jeg var af en fejltagelse kommet til at tale Tysk i telefonen dagen forvejen så nu var det Tysk det hele foregik på, Walter var af den opfattelse at når jeg boede så tæt på Flensborg var det da naturligt at jeg kunne tale Tysk det var jo mit andet sprog.

Så nu kom samtalen til at dreje sig om de nye druer og dem jeg havde hos mig, op med billederne og så fik jeg det samme præciseret hvad jeg havde af fejl og mangler på mine planter hovedsagelig kalk og bor mangel og måske en smule meldug i starten af blomstringen, men nu den blå KR 87 – 3 den brød han sig ikke om lidt for meget Fox syntes han så der må komme en der er bedre. Men det kommer jo også an på temperaturen i modnings perioden og behandlingen af frugten knap moden og så lidt Skal kontakt som muligt og lav gærings temperatur er god Latin for at arbejde med Hybrid druer.

Men de nye druer fra selektion 94 og 95 var jo plantet her men ikke til at se for de var dækket af sne 70 cm. + det fra i nat, men flere af dem var modne midt og sidst i september måske et for lavt Oechsle tal men så var syren helt nede på en 5 gr. /l men forholdsvis neutrale vine.

Men lad os komme ud og se på planterne, du må da vist hellere låne et par støvler af mig dine er ikke høje nok og jeg har lige købt et par nye (en filt støvle og så en slags gummistøvle uden på og med snøre vindfang for oven, virkelig gode. Jo vi kom ud i noget sne til over knæene.



Ralf og Walter ved en række Marechal Foch.

Fint med en tur i sol og ind imellem en lille sne byge, medens han fortalte los om ejendommene og at selv om der var så meget fald på jorden var det nødvendigt at dræne for at få jorden tør nok hurtigt nok og jorden varmet op med det samme solen er på i

foråret. Foruden fræses der 3 – 4 gange i løbet af sommeren. Jeg tror at der er meget ler i denne frugtbare jord herovre.

Bare oplevelsen at se de meget lyse årsskud mod sneen og kontrasten af det der kunne ses af stammen ovenfor for sneen. Og midt i de lange rækker af Marechal Foch og Leon Millot står der to rækker vandrette buer ? jo det er skam Kiwi der står der ikke de store men en sort der giver ca. valdnød store frugter.



Walters Kiwier

Men hele den store nyplantning ligger der under sneen en ca. 4 ha. med de nye sorter det er spændende. Walters espaliere er da også noget der kan genbruges og det skal i her, men det er nødvendigt at tegne opstillingen. Da vi kom ind igen fortalte Walter at KW 87 – 1 kan bære 3,5 kg pr plante med høje buer og 2 x 10 knopper, det er da meget pænt ikke og de andre følger også

godt med.

Nu blev der hentet lidt fra kælderen og fru Wuher parkerede et fad med hjemmelavede skinkehorn på bordet, du må passe på alkohol politikken her på landevejene siger 0 alkohol i blodet !!! UHM - - og så til de nye vine årgang 2000 :

Marechal Foch så ny at den stadig virkede rå og jeg forstår ikke at KR 87 – 3 ikke duer her men tilsyneladende er god nok hjemme.

GM 318 ny og meget frisk det er tydeligt af den ene krydsnings partner er Ortega der er meget hyldeblomst i Walters udgave.

Endelig en prøve af KW 87 – 1 der er en klasse for sig gylden og meget aromatisk der henleder tankerne på vine fra den anden side Ækvator og her kun 4 mdr. gammel. Så smager den nøjagtig som de 1½ l der står der hjemme.

Walter sluttede med en formaning om hvis jorden bliver bragt i orden så kan du høste mellem 40 og 60 % mere på de planter end du har gjort, det er klart at der må gøres noget her Zink, Bor og Kalk det er de væsentligste og de to første kan du allerede i år ved at sprøjte dem på bladene men pas nu på ikke for meget for meget Bor er som du ved gift. Jeg gik og troede at min jord var næsten i orden, men det er da vist kun til korn og ikke vin.

Vi tager afsked for jeg må videre til en anden af de fremtrædende drueproducenter her på Nova Scotia.

Jim Graig

Velkommen bliver jeg også budt her har du fået noget at spise? Det er i orden, for jeg var stoppet op inde i byen og havde fået en kylling sandwich og en kop kaffe medens notaterne fra Walter Wuher blev færdige på papiret. Så lad os gå ud og kigge på marken.

Ingen af os var sværvægttere, men vi gik alligevel igennem ispanseret her og det hele tiden så vi blev ved Michurinets, Jim har en 3000 – 4000 stk. af denne sort 15 år gamle og han fortæller om alle de forskellige cuttings (beskæringer og opbindinger) der lavet her i tidens løb på forslag af mange forskellige konsulenter: 5 rækker med - - og 5 Rækker , og så videre , men den bedste indtil nu er dobbelt nedbøjning, den opbinding er også noget nemmere at holde fri for meldug der vist ikke er den helt store plage her, men den er værre end hos os. For det vakte undren da jeg fortalte at jeg ikke havde sprøjtet mine Michurinets over hovedet, så må du da hellere forebygge med en sprøjtning før udspring!

Ca. 1000 Lå Cadie Blanc står her også og de er nogenlunde nemme at have med at gøre, Sammen med en andre Kuhlmann sorter. Fortæller storleverandøren af druer til Jost.

Nyplantningen der også her ikke er til at se for sne men vi dumper hele tiden i så vi opgiver og går inden for med en beklagelse over at det ikke er til at beskære for al den sne. Side produkter en god ide : skuddene der ikke skal anvendes på planten samler Jims datter og binder kranse af lige til at dekorere med blomster og andet og de er kønne i al sin enkelhed i de lyse brune farve toner.

Jim har i en årrække været med i bestyrelsen for the Winegrowers her og gået foran i mangt og meget. Her ved køkkenbordet er vi bænket med et krus kaffe og i løbet af samtalen hvor jeg igen fik en med jorden kom vi til at snakke om rødder og podning. Alt har været prøvet her også står der et podeapparat fra Tyskland nede i kælderen og samler støv det bruges ikke mere, der har været ikke nogen problemer med Phylloxera her de kan vist ikke lide at være her.

Jeg fortæller at Hans Christian Jost har for ca. 10 år siden set nogle galler på et par planter men det var gået i sig selv igen og der var vist et par stykker for 2 år siden så han håber de bliver der hvor de kan styres og plukker bladene af og brænder disse ligesom vi gør med flyvehavre. Det er bare godt at de forsvinder igen. Jim har også en beplantning med selektion 94 og 95 planter fra Kentwille og er lige så spændt på om disse arter sig så godt at et par af de gamle ryger ud.

Vi har i samtalen løb kigget på mine billeder og en gang til har jeg samstemmende fået påpeget mine fejl og hvordan de skal rettes.

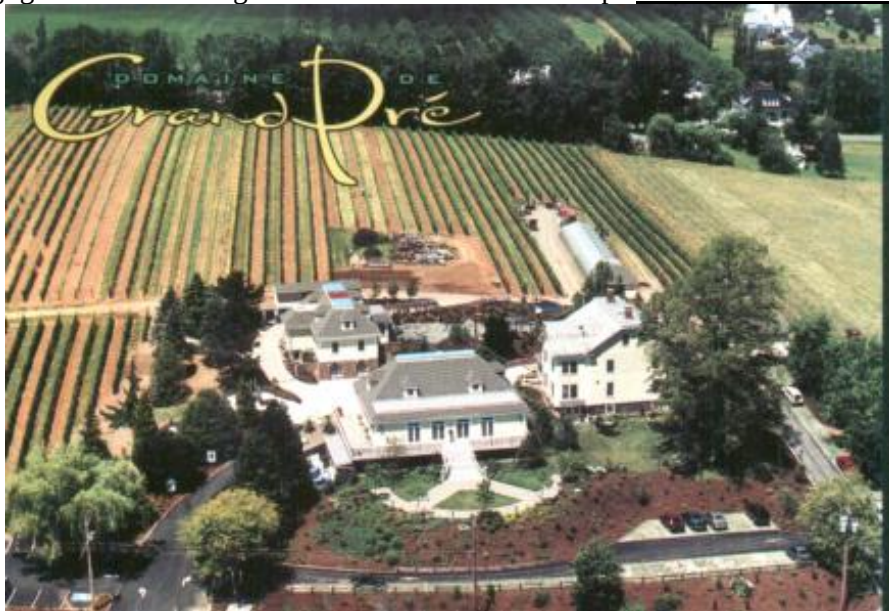
Jeg tog afsked med Jim Graig og familien nogle timer senere og en hel del klogere.

Jeg vil senere skrive et indlæg om podningsforsøgene her på N.S.

Søndag den 4- 3

Jeg fik ikke fart folkene på Grand Pre Winery i går aftes, så nu prøver jeg igen, uden resultat et par gange det er jo søndag.

Endelig kom jeg igennem til Hr. Jörg Stutz den ene af indehaverne på **Grand Pre Wines Limited.**



Det er to Brødre fra Svejts der har købt Grand Pre Winery i 1993 da den forhen- værende ejer kom i økonomiske vanskeligheder, også var den jo til salg og så købte Brødrene Stutz den for 3 mill. Can. \$ Og har så renoveret for mindst 1 mill. \$.

Jeg kunne være der på en 20 min og mit besøg ville ikke blive langt så var det i orden at jeg stillede op. Som sagt så gjort jeg var der til tiden og fik da afleveret mit ærinde :

Jeg havde under samtalerne med Walter Wuher og Jim Graig erfaret at der var en lille mulighed for at der var et par flasker af de ny sorter i kælderen der.

Hr. Jörg Stutz , en rigtig flink fyr ca. 30 år, havde troet at jeg var ude på en tur rundt i det store vinpalæ og vingården han åndede lettet op og vi gik straks ned i kælderen, for der skulle vistnok være et par flasker der. Bare ned i et af de bagerste rum og rigtigt der var en palle med blandings gods, og der var 9 prøver i hver sin karton og der faldt en flaske af hver til mig.

På den korte tur oplyste han om Deres kapaciteter

Målet var at fylde 100 000 flasker men vingården skulle lige kunne bære dette, så niveauet nu var kun på 54 000 fl. pr. år

Og dertil skal lægges en produktion af æblevin og Blandt andet nogle snapse der i blandt Marechal Foch og af æbler.

Derefter byttede vi visitkort og så var det møde slut ca. 20 min tog det. Vi ses igen om ca. 3 år men skriv lige først det ville jeg så og henviste så let til vejsituationen og så grinede han bare.

På vejen retur til Kentwille fik jeg en ekstra super oplevelse at kunne tælle omkring 20 Ørne i luften på en gang i nærheden af byen Wolfswille og så var der i hvert fald 4 arter og nogle ungfugle af mere ubestemmelig karakter.

Da jeg var vel tilbage på hotellet spurgte jeg om hvordan og hvorfor mængden af disse fugle var så stor ?

Fruen svarede at et par producenter af fjerkræ havde fundet ud af at lægge morgen oprydningen ud til de store fugle så der var altid en hel del der holdt til her og det gav også et overskud af fugle der ynglede, så det var muligt at sende mange af U.S.A.'s national fugl den hvid hovede fiskeørn til Staterne.

Den 5 – 3 Mandag afrejse dagen

Pakke-- og så op og takke for mig på egne vegne og få en sidste sludder med Dr. Jamieson og så op til lufthavnen ved Halifax aflevere bilen, tak for turen det var godt og vel 1000 km. på de få dage.

Checke ind var ingen sag For ph.D. Helen Fisher havde lavet en flypakke til mig det vidste jeg ikke engang. Jeg var i god tid for tv havde fortalt at et uvejr havde ramt New York og et stort område af Amerikas østkyst og var på vej nord over Dr. Jamieson ventede det til aften senest midnat og det kunne godt være der var en 1½ m i den storm.

Der blev ventet og ventet - - - endelig efter ca. 2 timer kom det flyet og så blev lodset ombord. Normal flyvetid til Toronto er 1 time og 30 til 40 min. og vejret var noget uroligt og kaffemaskinen virkede ikke osv. og så kom kaptajnens briefing på grund af snestorm kan der forventes en god 1½ times ventetid over Toronto for at komme ned igen.

Har du prøvet at sidde i et fly og så håbe på at komme ned igen, man forsøger at tage det roligt snakker med sidemanden/følger solnedgangen her ovenover skyerne og forureningen er vist lav her oppe og farverne er optimale så der er ikke nogen tegn på uro udenfor. Vi ligger i ca. 10 - 11 km. højde og cirkler rundt over Toronto, turen op gennem skylaget var en god tur i rutsjebane.

Min sidemand er Ægypter men nu statsborger i Canada, var meget optaget at fortælle om Tyskland –besøg i vinmarker sammen med venner der. Joe han vidste da godt at der var vinmarker også i Ægypten

Men vinene derfra var vist af en desserttype

De var i hvert fald af den søde slags.

Så langt så godt der var nu gået ca. 2 timer over Toronto og vi skulle ned igen, der blev ryddet en bane medens en anden sneede til og der blev taget fly ned og så om igen til denne bane ikke var brugbar mere. --- Der blev applauderet af Kaptajnen da hjulene stod stille og uden for var det et stort virvar af lastbiler og sneskrabere, gummigeder osv. Det der var mest af var sne i store stakke og der kom mere ned.

Lufthavnsbygningen var næsten tom for rejsende og der var faktisk kun Canclet på afgangs tavlerne. Jeg fik min bagage uden at der manglede noget og ingen flasker knust.

ph.D Helen Fisher.



Så ud til HELEN- et kæmpe knus og velkommen til Toronto det klem vil jeg meget sent glemme det var lige så meget velkommen samt det var bare godt du kom hel ned på jorden igen.

Nu skulle vi så lige finde ud af denne kæmpe bygning og til parkeringspladsen, Helen Fisher undskyldte at det var nødvendigt at bruge en snedrive på tagetagen for der var optaget alle andre steder, Cadilacen stod med fronten begravet i driven, så fik den et løft og et skub så var vi på vej efter at have banket sneen af, ud af et parkeringshus 6 –7 etager ned og gennem betalings boksene, det lignede vort system på Storebælt og i samme størrelse - - i et parkeringshus - -nuvel det sner stadigvæk og da skal ud på Highwayen mod syd og selv om det er noget svært at orientere sig bliver jeg klar over at der må være mindst 5 vognbaner i hver retning da vi passerer et snerydnings team bestående af 8 sneplove og 4 saltspredere i en gruppe der bare blokerer det nord gående spor og så er der vej igen at køre på -- bare rationelt gjort de ved hvad de har med at gøre.

Turen fra lufthavnen er på ca. 120 km. til Saint Catharines og halvvejs skal vi skifte retning mod øst, vi er ved bunden af Lake Ontario og her letter det lidt på snefoget og så ligner det bare et hjemmeligt snevejr. Dette ser vi på lidt senere.

Vi ankommer til Helen Fishers villa ved Lake Ontarios bred i et bedre villa kvarter efter et par timers kørsel. Det er nu rart at være inden døre når det stormer helt vildt uden for. Helens mand Bill får vi hilst på med en pils ved køkkenbordet, det var da vist noget af en tur du har været ude på det er da godt du er kommet hel hertil og så velkommen, siger han lunt og Helen trøster mig hvis du ikke kunne flyve hertil fra Halifax var jeg blevet samlet op af en søster der for at overnatte og så fortsætte når vejret var til det. Jo det var en tur og nu må vi se hvad vi kan få ud af det i morgen klokken er 23 derefter går vi til ro.

TIRSDAG 6/3

Op kl. 7 og Bill har allerede ryddet vejen med den lille traktor og sneplov så han drog på arbejde på General Motors og så har Helen travlt med at ommøblere aftaler, vi skulle have været til USA, men vejret på den anden side af grænsen er altid værre og byen Buffalo bliver altid begravet i sne og det meget før vinteren indfinder sig her i Saint Catharines. Her falder så spørgsmålet hvad kan du tænke dig at se på for der lukket mere eller mindre her i formiddag? Jeg kunne godt tænke mig at se Niagara Falls det er jo en af de store turist attraktioner i verden og så skulle det være noget specielt om vinteren med is osv. Det blev det første mål og hvilket.

Det er holdt op med at sne.

Vi kørte gennem en del af vinområdet så jeg kunne få et lille indtryk af hvad det var jeg havde indladt mig på og Helen fortæller gerne om hvad det er vi passerer, først er vi ved et helt nyt landbrugs college og da vin er et af fagene her skulle der være en vinmark, men uheldigvis har man valgt at bygge på et af de kolde spots så Helen havde sine problemer om de nu var i stand til at dyrke vin her.

Her efter op på forkastningen og vi følger en gammel Indianer vej med en fantastisk udsigt mod nord hen over frugt- og vinmarker og med en i dag sort Lake Ontario i baggrunden og ved foden af en klippeknold stopper vi et øjeblik på en udsigtsplads og vender ryggen til General Brock en statue der rejst på en meget høj søjle på klippe fremspringet, og synlig 5 – 10 km . væk. (Se Canadas historie) Men udsigten her er fantastisk, nu kan vi se over til U.S.A. og grænsefloden ligger nede i en stor Canyon mellem Niagra Falls og Lake Ontario.

Derefter et turistområde der grænser op til vandfaldene, her kan der laves penge på en blanding af Strøget, Dyrehavsbakken dog med et par tilføjelser og så i stor størrelse.

Vandfaldene er et skue der er værd at skrive hjem om USA faldet er ikke så stort som The Horsshue (Hesteskoen) på den Canadiske side men I har vel set det på billede eller TV.

Det der ikke ses er de fantastiske figurer der kan dannes af den store mængde vandstøv de mange kubikmeter vand producerer i faldet når det rammer vandspejlet neden for og føres op igen og underkøles over vandfaldet og blæses så hen på træer, buske, lamper, stakit etc. I dag kan stakittet ses, men om et par måneder kommer der ca. 4 – 5 millioner turister og så er pladsen her trang sommeren igennem.

Se hvad naturen kan - **Kun om vinteren.**



Forfatteren ved Horsshue Waterfall.

Kameraet bruges flittigt med et ikke ringe resultat. Vi fik varmen igen inde på cafeteriet i souvenir bygningen over en kop kaffe.

Her snakker vi om hvad planerne for i dag ellers skulle have forløbet og Helen slapper lidt af som turist guide selv om det ikke er første gang der er gæster udefra .Men nu da de aftaler der har været er aflyst på grund af stormen kunne vi da godt lige smutte forbi Brock Universitetet med Inniskillin afdelingen for vindyrkning i kolde områder.



et af pilgrimsmålene

Der er tale om et helt nybygget kompleks dog uden egne vinmarker. 20 minutter er vi der. I hallen er en væg dedikeret til alle sponsorerne alle vingårde, vinhandlere etc. For instituttet er udelukkende bygget og drevet af private- og fonds midler.

Vinhandler skilt ca. 2 m højt fra Seagrams samling.



Fra dengang der var vinhandlere til
En del af Seagrams samling havnet her,
blandt andet proptrækkere i en utrolig
mangfoldighed, udstillet i glasmontre.
Medens Hellen fik ordnet et par ting,
fik jeg en rundvisning i laboratorierne.
Det var spændende.

På vejen hjem til Helen kører vi lige ind til Pelhams Winery for at smage / købe et par flasker Baco Noir for
de er i stand til at håndtere de gamle druer og det var sandt.



Pelhams er indrettet i en gammel lande -vejskro og har sågar en hestetrasket arbejdsvogn uden for. Salgslokalet er indrettet i det gamle krokøkken og udstillingen er den gamle krostue, væggene af sten uden fuger osv. Indgangen er døren ind til kælderen. Flot restaurerings arbejde.

Til smagning:

En Baco Noir fadlagret god men lidt for meget fad, og så en uden fad var simpelt hen bare en stor vin begge årgang 98. De kan det kram Uhm lækkert. (Pelhams skulle være repræsenteret i Odense).

Vi prøvede slet ingen af de Europæiske druer det var nok med en gammel Amerikaner.

På turen videre passerer vi kanalen der forbinder søerne hvor samfærdselen er skibsfart med gods ud til hjørnerne i Canada og samme kanal leverer vand til papir / tømmer industri osv. Skibene er i vinter dok for kanalen er frosset til.

Vel ankommen hjem til Bill, der havde haft en aftale med slagteren og sikken en for nu syntes han at vi skulle have bøffer med stort.

Det skal lige indskydes her kød steges kun på grill med trækul og gas, så blev det udendørs komfur startet op i 12 graders frost !!!!

Det var vel nok middag og dertil tre forskellige varianter af Marechal Foch det var kælderen der gav, men lige så forskellige som Primitivo og Zinfandel der er samme drue og fra hver sin verdens del. Ikke noget med at rokke med ørene bag efter, der var lige plads til kaffen.

Onsdag den 7 – 3



Op 6,45 Vi skal ikke være turister i dag Helen Fishers morgen hilsen, vi skal ud til Vineland Research Center.

man er ikke i tvivl om hvor man kommer hen.

Her på disse to institutter med tilhørende frugt- og vinavl har Dr. Helen Fisher sit daglige virke, for

uden undervisning flere i gang værende studie projekter.

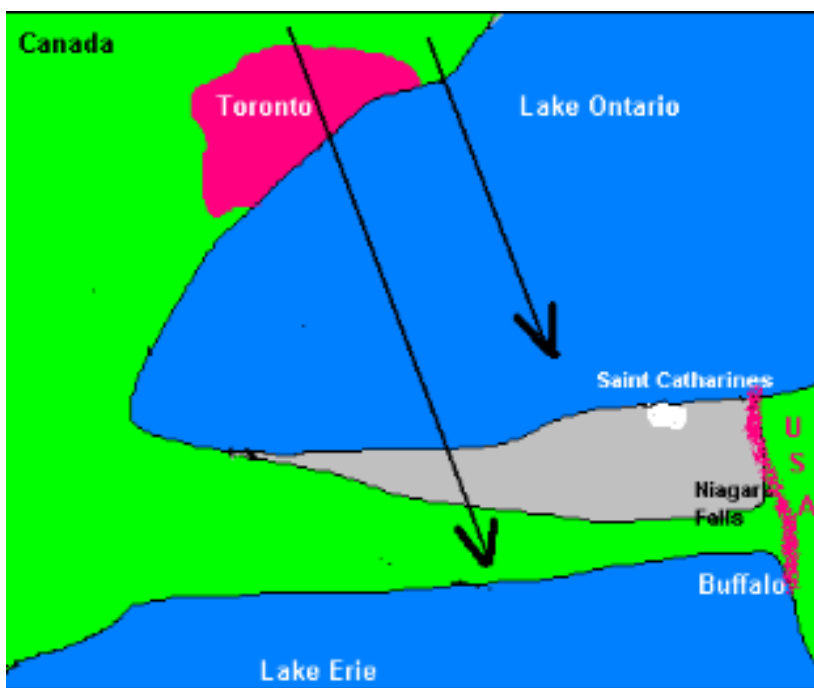
Rundvisning og præsentation lige fra receptionen til smagelokaler og kældre med en hel vin høst til vurdering. Det jeg beundrer mest er Helen Fishers kontor ---

Alt hvad der er publiceret i en menneskealder om vin er i dette rum sammen med tørre jordprøver og enkelte flasker og i vinduet hænger Sonjas papirklip af H.C. Andersens fortællinger (noget helt specielt på disse kanter). Der hersker travlhed på telefon og med e- post i en halv times tid og der lige plads til at jeg kan kigge på bogtitler etc..

Så bliver jeg af hentet af Kevin Kerr nu skal vi ud at køre i området Kevin er konsulent med PH.D. og eget rådgivningsfirma.

Der lægges ud med et besøg hos en forholdsvis nystartet vinbonde der vil sikre sig at det nu er den rigtige måde at klippe planter til Scott Henry system i en mark med Chardonnay.

Kevin fortæller historien om området fra Istiden og til i dag geologisk og klimatisk, bare rolig jeg skal nok gøre det kort,



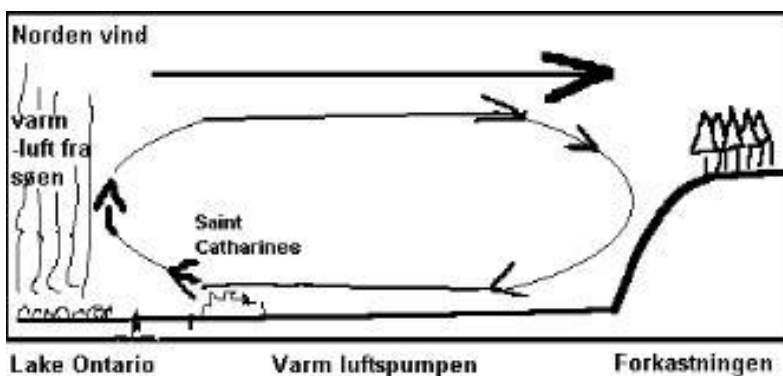
Frihånds kortskitse over Niagara Falls

Isen lå hen over Lake Ontario og er stoppet ved forkastningen en jordskorpe foldning og har ved denne kant aflejret en ualmindelig rig jordbund. Dennes udstrækning er en trekant på 60 km. i bunden af Lake Ontario og har en bredde på 10km. ved Niagara Falls.

Klimaet i dette område er helt og holdent fastholdt af Lake Ontario en meget dyb ferskvandssø, så dyb og stor at den aldrig fryser til. I modsætning til Lake Erie der er forholdsvis lavvandet og fryser til hvert år. Vind retningen er nordlig og dette betyder at der i Toronto i vinteren ofte er -22 gr. C. men kun

60 – 70 km. sydligere er ca.- 15 – 17 gr. C. max. på grund af opvarmningen af luften fra vandet i Lake Ontario og det samme gør sig gældende i sommer halvåret.

Skematisk ser således ud:



halvåret.

Nordenvinden bliver hævlet af på under -siden af forkastningen og sendt retur over Saint Catharines ud over Lake Ontario for derefter at varmes op igen. På denne måde holdes temperaturen oppe i gennemsnit en 5 gr. C. over resten af området og sammen holdt med nedbøren, der for det meste falder på den anden side af forkastningen og ned i Buffalo og USA. Giver det et klima i denne trekant der kan sammenlignes med det sydlige Europa i sommer

Jordbunden er fantastisk rig og der har været tradition for at dyrke fersken frisk til konsum og dåse sammen med Japanske blommer og flere typer kirsebær, æbler og pærer.

En krise i starten af 80'erne hvor afregnings priserne på fersken kom ud at flyde var der nogle foretagsomme frugtavlere der stillede om til vinavl. Dette har de ikke fortrudt så på nuværende tids-punkt er der plantet 10 – 12 millioner vinplanter i området og der er stadigvæk frisk frugt i form af konsum fersken, Japanske blommer osv.



Her på dette billede fra markerne ved Iniskilinn Wineryard kan forkastningen ses i baggrunden og bag hakket, midt i denne ligger vandfaldene og resten ligner en flad pandekage , men der er en stigning mod syd noget med ca. 5 cm. Pr. 100 m. tilstrækkeligt til at få regnvand til at løbe ud i et afvandings system af grøfter. Jeg har så ryggen til Lake Ontario noget med 7 km. væk. Samtidig er stigningen nok til at der er skygge til at forsinke udspringet så maj frostskaer undgås.



Jorden er så rig på næringsstoffer at forkert plantning og klipning kan give misvækst. Kevin Kerr viser her et skud på en 5 meters længde fra en Chardonnay plante vi fandt i nærheden af Chateau de Charmes, energien skulle have været brugt til druer i stedet for denne vækst, og så er den for kraftig til at bruge til at avle på i den kommende sæson. Den vil ikke give nævneværdige klaser.

Årsagen for tætte rækker og for lave espaliere. (Noget vi er for slemme til ved anlæg)

På Chateau De Charms er de ved at beskære. Der er tre grupper i gang og de er ikke nået til de planter der delvis pløjes ned så vi får et kig på dem og resterne af maskinhøst.



Druerne er støvsuget af

Det er simpelt hen utroligt hvad der kan nås på en formiddag, så vi triller ind på en moderne kro og får en hamburger med skinke kniv og gaffel og et stort glas honning øl og begge dele er store og så må jeg i gang med at fortælle Kevin hvad vi går og laver her i lille Danmark.

Senere bliver jeg sat af på Helen Fishers forsøgsmark. Jeg havde på afstand set beskærere i gang med kunsten klipning af vin. Men hvad var det egentlig de var i færd med.

Den daglige drift af Helen Fishers vinmark er i hænderne på John Jonson og i sæsonerne er Brian med til arbejdet. John fortæller om bedriften der er lidt over 2 ha. medens vi lige er inde på det lille kontor og lagerhus for at blive varmet lidt op, jeg får udleveret et par støvler med lidt længere skafter og en cola til halsen. Der er meget han gerne vil vide om os også kommer turen ud til Brian og de mange planter.

Lyn klippekursus:

Beskrevet kort er det overblik – grovklipning-

finklipning. Der går ca. 15 sekunder og så er det hele overstået - a`hva jo se en gang til:

Det er Gewürtstraminer de er i gang med og her er væksten ikke så kraftig på denne sort,

og det er Dobb. Goyot der klippes til og vi er i den heldige situation der kan flyttes ned ad, der er skudt et par gode sideskud ud og billedet er taget så det ser ud som sidste år er klippet til Four Cane, men vi forstår det bedst som høj dobbelt /dobb..Gyot.



Slut resultat med hvidt

Det er svært at se men der anvendes pneumatisk saks og handsker med hjemmelavet forstærkning.



Overblik



Grovklipping 1



Grovklipping 2



Udrivning / træk



Finklipning1



Udrivning / træk



*Resultat 15 sek. Senere
(John Jonson)*



Starten!!



Troede du at jeg bare skulle være med på en badebillet NÆH med lånte handsker og en almindelig saks 1 minut og 45 sekunder nok til en "Star" og et Well done og en dagløn meget langt væk. Jeg tænkte på time antallet der skal til for at klippe et sted mellem 10 og 12. 000. 000 planter inden 1ste april.

Det hele er nu ikke Vitis der står på denne mark så jeg er faktisk heldig da jeg spørger på spøgelserne et par rækker længere ud mod vejen.



Det er hybrider, de klippes først i Februar og derefter klippes Vitis gruppen sidst i februar til først i marts, og vi er sent på den pga. sne i år, så her er hybriderne ikke klippet. Kordonen er godt 1,90 m høj og da det



ligner et eller andet der er langhåret falder svaret, det er fordi væksten ikke er lodret og stiv nok til Canes VSP (Gyot) så får de lov til at falde ud over tråden i stedet for, og fordelene er at væksten stopper selv når skuddene får lov til at flagre i vinden, ingen opbinding! og så er de vinter hårdføre. Gade afstanden er ca. 2,25 m det passer til maskinhøst og giver masser af lys til planterne. Disse planter producerer druer til juice og gele og spisedruer. Labrusca smag, vingummi / stærk jordbær og er ikke rigtig noget for os i vin, men de har deres berettigelse i den produktion.

John Jonson fortæller løs om livet her i en forsøgs mark og sig selv. Han er af Ukrainisk afstamning selv om navnet klinger Svensk, årsagen er hans mor og far indvandrede til Canada, da de blev godt trætte af ingen kunne udtale deres efternavn pillede de et par stavelser ud og resultatet er så blevet til Jonson. Med i Johns stilling er der også bolig, men denne er fremlejet til et par, der gerne vil have meget fred og ro og det er der her midt i vinmarker og frugtplantager. Marken overfor er tilplantet med kirsebær og når disse er modne sætter ejeren en annonce i et par dagblade i Toronto ca. 120 km. væk, og på et par uger er alt høstet og fragtet til storbyen .

John og Brian klipper først på året og hvis projekterne er programmeret til at der skal vejes og måles træagtigt

materiale bliver dette registeret og skrevet ind i computer og det er nu ikke så trivielt som med kuglepen og papir. Brian - sekretæren fra kontoret er specialist at taste ind.

Specielt høsten registreres Acid (syre) og Brix (sukkerindholdet) samt pH. værdien. Sommeren igennem bliver der ligeledes gjort optegnelser for at finde ud af hvad der duer og specielt det der ikke duer. Marken her er ikke til egentlig produktion. Universitetet har et stykke land med vin noget nærmere ved hovedbygningerne og undervisnings drivhusene, for ikke at tale om frugtplantagerne , det er meget stort dette her og der er mange ansat.

Solen er ved at gå ned så, retur til Helen Fisher der venter så vi kan komme hjem og hjælpe Bill, der er ved gøre klar til middagen med ph.d. Andy Reynolds og dame.

Sikken et måltid og så kan Canadierne det med vin Pinot Noir 95 lokal og en flaske Marechal Foch Rosé 98 fra Jost bare lækkert.

I morgen skal vi til USA, Cornell University.

Cornell Universitet

En kop kaffe hurtigt indtaget, en optankning og så skal grænsen til USA overskrides og det kan vist tage noget tid at få lov til at krydse stregen mellem Canada og USA.

Grænsestation Niagara Falls.

Ingen problemer med at nå dertil, vi kom inden for og så var der ½ times ventetid, der var kun 6 personer og to af dem havde noget gods på en lastbil. Min tur og så "visitering" hvem, hvorfor, hvornår, hvor længe og så var det på en måde lig det du ser på film.

Aktørerne i dette grove hverdags skuespil fik mig til at gyse, hvad nu hvis du svarer forkert så ryger turen til Minneapolis i overmorgen. Helen kan bare det der og har prøvet det før så af med 22 USA dollar for et visa og så er der svaret på det hele. Stempel og klik klask i passet og et have a nice tour. Foran os er der ca. 300 km til Geneva og så er vi jo i staten New York underligt at tænke sig, det hele føles uvirkeligt.

Lige efter starten fra grænsestationen bemærker jeg en underlig lugt, jeg spørger da Helen om det er industrien her ved Buffalo der lugter? både og svarer Helen, det er fortidens syndere dette område med disse kæmpe store bakker med små udluftninger på du ser her omkring er en kæmpestor losseplads startet i mellem krigsårene og uden membran i bunden og årsagen til de områder på flodbrinken med jordforurening jeg viste dig i forgårs på USA's siden på vejen hen til Niagara Falls. Det er bare gassen fra lossepladsen der har den forfærdelige stank.

Efter en tre timers kørsel mod øst på High Way 90 mod New York i flot solskin, kun afbrudt af en kaffe pause, området er ikke særlig kuperet men der er lidt bakker til afveksling og ind imellem passerer vi sumpe/ vådområder hvor træer og anden vegetation er gået ud på grund af den måde High Wayen er rullet ud gennem landskabet og har ødelagt den naturlige afvanding.



Helen fortæller lidt om sin studie tid sammen med nogle af de mennesker vi nu skal ind og besøge - noget med en villa de havde lejet sammen og som alle andre steder med unge mennesker var der også her plads til fest og farver.

Vi er nu i det nordvestlige hjørne af Finger Lake området og i den øvre ende af Lake Seneca. Området ved den sydlige ende af søen hedder Schuyler samme som druen der også er fra Cornell Universitet. Ligeledes er Finger Lake også kendt for sit vin område der for det meste huskes for Amerikansk vin af Labrusca og Riparia type (Fox) fra forbudstiden. Der er sadlet meget om i den sidste snes år i retning mod Vitis typer.

Her er skiltet ved administrations bygningen

Mr. Bruce Reich Doktor og Professor og specialist i molykolærbiologi tager imod på sit kontor. En stor og varm velkomst blev mig tildelt igen, og der efter

konfronteret med Hr. Jørgen Bech Andersens bog ”Dyrkning af vin ” , Vort ærede medlem har besøgt Mr. Bruce Reich i året 1981, og så lagt et visit kort på Dansk, denne har sikkert været vist frem mange gange . Hr. Jørgen Bech Andersen var på tur rundt i ” Riparia land ” og har været så langt mod nord og set grænsen for Riparia ved Hudson River, Mr. Bruce Reich bad mig hilse Hr. Jørgen Bech Andersen mange gange, det er hermed gjort.

Efter igen en fortælling om hvad vi laver her i Danmark, gik vi over til Dr. Peter Cousin på dennes kontor, en kort hilsen og derefter enighed om at indtage en lunch på Universitetets restaurant, en total alkohol fri restaurant. Men sikken en stil og mad kvalitet og Helen Fischer og Bruce Reich der er gamle studie kammerater fik udvekslet en del, medens jeg fortalte Peter Cousin om hvad vi foretager os her i lille Danmark.

Tilbage på kontorerne tager vi afsked med Bruce Reich og følger med ned på Peter Cousin`s laboratorium og der gik der et lys op for mig hvad det var de foretog sig:



Der forskes i Nematode faste rodplanter !

Nematoder hvad er det? en lille ringorm ca. 1½ mm lang der omsætter næringsstoffer i jord og gnaver af rødderne. Der er ca. 50 000 af slagsen men kun 4 eller 5 er i stand til at mutere og så være virus spredere i vingårde. Dette forekommer i jord der har været anvendt til monokultur af vin i en længere årrække de snakkede om en 75 til 90 år.

Peter Cousin har lavet en masse frø sidste år registeret hvilke forældre planter der er anvendt og da det

tilsyneladende er Amorentsis er der flere anvendelses muligheder. Kort fortalt bringes disse frø til spiring et i hver potte og når de små planter har fået blad nr. 3 vandes der en gang med et nærings substrat der

indeholder Nematoder, disse sætter sig her i første stadium på de fine rødder : billedet



Der sidder en lige her ved spidsen af plantepinden. Der blev arbejdet på 3 hold på en gang og de store planter i baggrunden er ca. 2½ mdr. gamle og har overlevet og venter kun på at blive sorteret, registreret og plantet ud til videre forsøg på åben mark.

Produktionen af Nematoderne er bag lukkede og dobbelt låste døre da det er noget uhyggeligt noget at få disse små orme ud i

naturen i den målestok de laves i.

Vi blev låst ind og Peter viste os så efter at have skiftet handsker en tomatplante, noget forkrøblet, der stod i spand med næringsvand i en speciel reol med kunstlys og opbinding, det er på disse tomat rødder var kulturen af Nematoder så i fuld gang, så var det bare at vaske rødderne op og ned i næringssubstratet og så skumme Nematoderne dele dem op med så og så meget vand Like Whisky and Water derefter klar til at pøse på de nye planter med substratet, afvente og så se resultatet.

Registre igen osv..

Resultatet kan vi om føje år rekvirere materiale af når sidste udvælgelse er sket, og efter prøvet som rod plante og da der ikke er en mulighed skal der mange kryds podninger til og test for forskellig jordbund. Det er ikke noget man er i stand til at gøre over en nat.

Noget interessant Peter Cousin fortalte var om en indsamlingstur han og en professor fra Davis Californien havde været på i China for et par år siden. Formålet var at samle genetiske prøver af Amurensis for at finde ud af den genetiske variation og hvor store områder disse fandtes på.

De lastede en stor landrover og så blev der taget prøver for hver 50 km de kørte og så er China lige pludselig stor at køre i på kryds og tværs.

Peters kollega arbejdede på projektet da jeg var på besøg og da havde Peter Cousin været ansat på Cornell Universitet i et par år.

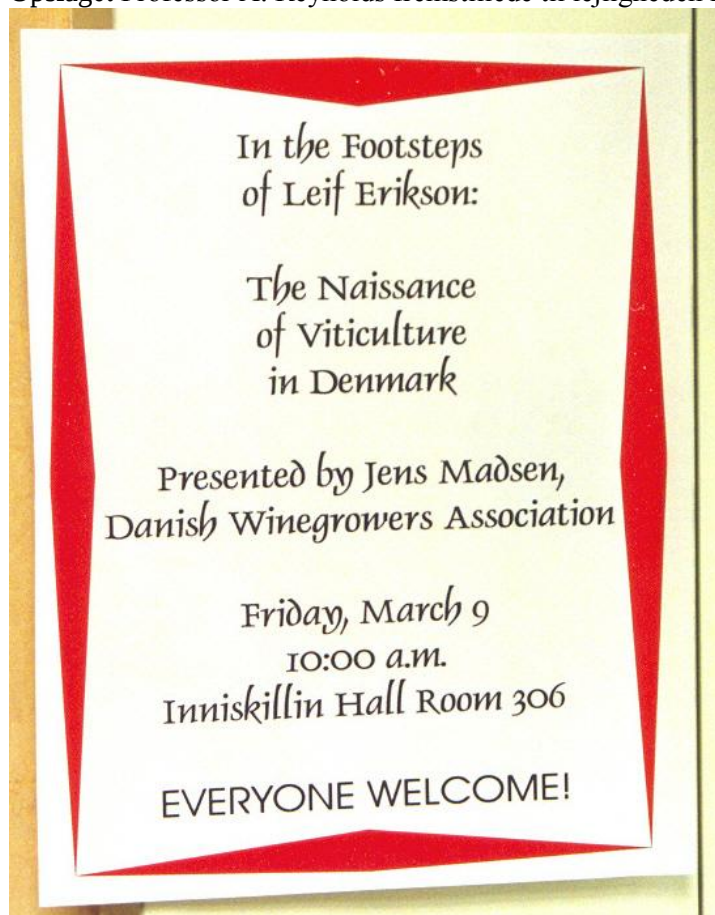
Herefter fik jeg en kort rundvisning og hilste på flere professorer og fik flere kontakter.

Det var nu ved at være fyraften og Helen Fisher og jeg takkede af for os og startede på vejen tilbage til St. Cathrines ved Niagara Falls Canada.

Efter et par snebyger på vejen hjem, til Helens bopæl gik vi lige programmet for dagen i morgen igennem Foredrag og spørge tid på Brock kl. 9,00 og kl. 16,45 flyver vi til Mineapolis.

Møde med Peter Hemstead, [M.G.G.A.](#) Og Mr. Svensson.

Opslaget Professor A. Reynolds fremstillede til lejligheden noget af et "skulderklap" til vor historie.



(I Leif Eriksons fodspor:

Tilblivelse af Drueavl i Danmark
Præsenteret af Jens Madsen
Foreningen af Danske Vinavlere
Fredag den 9 marts kl. 10
i lokale 306 Inniskillin Hall
Alle er velkomne)

Jeg havde valgt at fortælle noget om den baggrund vi har eller mangel på samme, samt det vi går og laver i dag . Jeg havde et spørgsmål jeg havde fået en plante i Norge der skulle have være en Concord og billedet jeg viste var en Delaware svaret af Prof. Reynolds. Så var det deres tur til at spørge og det meste gik på klima, solskinstimer, dagslængde, temperaturer, nedbørs mængde osv. og vort klima contra Deres. Der strøg lige 2 timer i et nu på engelsk, det var spændende og lige underholdende for os alle. Derefter fik jeg en rundvisning i det splinternye Universitet Inniskillin Hall, denne gang for at se hvad de studerer samt faciliteterne, meget flot og de unge havde travlt for samtidig med studierne er de ansat rundt om på en eller 2 Wineyards her i

Niagaras vinområde.

Hellen Fisher fandt mig, et universitet bliver man ikke dus med på en dag .

Vi skulle hjem og have fat i bagagen for der var bestilt en "taxa" der skulle transportere os til Lufthavnen i Buffalo på den anden side af grænsen. Næste stop var Saint Pauls Lufthavn i Minneapolis.

Taxaen en slags tilkalde bus til ca. 20 personer Et smart system. Hellen er et utroligt menneske til at arrangere, alt forløb glat.

Saint Pauls lufthavn er stor, meget stor og de bygger stadig på.

Vi mødte Professor Peter Hemstad også er uddannet fra Cornell Universitet, og vi blev meget hurtigt enige om at vi var sultne, så ind til en restaurant, der var lidt ventetid så vi blev henvist til baren – der var to og de der har besøgt et større spisehus i en Amerikansk storby har set noget lignende, hver bar havde 36 tappehaner til fadøl alle forskellige mærker og 6 – 8 til sodavand.

Peter Hemstad fortalte om udbygningen af lufthavnen og hvor stor den skulle blive det var fantastisk. Jeg faldt ind med lidt om vor udbygning af Kastrup og at vi havde taget den gamle terminal og flyttet den over på den anden side af startbanerne til museumsbrug. Peter fortæller at alt er stort herovre (uden at prale) for da de skulle starte udbygningen var der et kriterium med et større gammelt Teater skulle flyttes med kælder. Huset stives af, løftes op, rulles til sit nye sted sat på plads og da det var gjort med succes, så aner man ikke hvad man skal bruge det til.

Vi overnatter på Hotel Eden Prairie ikke langt fra hvor

Minnesota Grape Grower Association har møde imorgen, og prærien ligger kun to km. Herfra.

M.G.G.A. er en forening meget lig F.D.V. de havde ca. 250 til 260 medlemmer ved mit besøg.

De fleste er troppet op i have og gartnerens ejendom, lånt til lejligheden..

Vi får et pap badge til at skrive vort navn på det gør det lidt nemmere at se hvem det er man snakker med og så er du også registreret ved fremmødet.

Sikken et forenings hus bygget af tilhuggede klippeblokke og med en tømmer konstruktion af træ der er mindst 200 år gammelt, men ikke uden charme.

I hallen har de til lejligheden opstillet foreningens Video bibliotek, her kan man finde op til 4 – 5 kopier af alle foredrag afholdt ved foreningens møder, og sammenkomster et meget fint initiativ og et rigtig godt eksempel der bør tages op her. I lokalet ved siden af holdes et relateret marked. (stiklinger, sakse. espaliere etc.)

Mødesalen rummer mageligt de ca. 175 fremmødte.

M.G.G.A. en broderforening, der burde være vor venskabsforening.

Tørre tal: De ca. 250 medlemmer dyrker vin på 137 Acres (ca. 55,5 Ha.) der er 74 300 vine (planter) fordelt på 56 forskellige sorter og ca. 41 % er plantet til i årene 1998 – 2001 og det er de færreste der har over 2 Acres (knap 2 tdr. land) optalt **før 1 – 3 -2001**

Fordelingen af plante sorter ser således ud:

Franske hybrider	22 108
------------------	--------

Swensons hybrider	13 508
-------------------	--------

Minneapolis Hybrider	12 044
----------------------	--------

Juice og Gele planter	6 272
-----------------------	-------

Vinefera	2 264
----------	-------

Kærneløse	330
-----------	-----

Andre sorter	17 304
--------------	--------

Total	74 302
-------	--------

Hovedprducenterne af rødvin her tillægges :

Frontenac med	11 000 planter
---------------	----------------

Marechal Foch	11 000
---------------	--------

Leon Millot har /får mauke (sårskader)

Valiant har en følsomhed Pernospera/ Dawny Mildew

ES 219 Elmer Swensons

Luisse Swenson Lysegul drue

Prarie Star

De to sidste er nye anderkendte sorter fra Elmers hånd.

King of North

Dette er en del af en undersøgelse for de af medlemmerne bosat i Minnesota, så mangler der alle de der bor på den anden side af statsgrænsen i Winsconsin.

Præsidenten byder velkommen til dette kvartalsmøde og forlægger møde programmet og præsenterer Helen Fisher og mig samt forelægger en tidsplan.

Mr. Tom Plocker bliver hædret for indsamling af materiale blandt andet også for at have fået Zilga til Staterne, den var i karantæne på Cornell Universitet og bliver vist frigivet i år.(2001)

Peter Hemstad fortæller derefter om aktuelt stof fra den lokale regering, tildeling af midler til de forsknings projekter der er i gang på druefronten.

(Her er der ikke nogen smalle steder der ønskes anlagt et vin område her i Minnesota, så der er statsstøttet forskning i frugt- og drueavl.)

Man lægger ud med en diskussion om nogle lokale skadevoldere ”rakuns” vistnok en stærrelignende fugl, (senere fandt jeg ud af det var vaskebjørne) her bliver der leet meget for det er vist de samme personer der har haft det problem i de sidste mange år og så bliver jeg spurgt hvad vi gør hos os, jeg fortæller om Tyskernes blå fuglenet og måden vi anvender det på.

Efter en kort pause er det så Helen Fishers tur til at holde foredraget med overskriften:

Kapacitet

Det er oprindelig Professor Andy Reynolds ide- grundlag hvor man kommer ind på vækstkontrol blandt andet beskæring af drueplanter, jordvedligehold, gødskning, dræning. Lysforhold, plantning kort sagt KAPACITET = KVALITET dette underbygges af en stak lysbilleder med gode og især dårlige eksempler så der er nok at lære af.

Her er stof nok til et langt indlæg her i Vinpressen.

Så blev det min tur til at fortælle om vor forening, hvad vi laver om druerne Rondo, Leon Millot, Marechal Foch og lidt om vore høst resultater og hvorfor vi ikke er nået længere.

Spørgelysten er stor Klima, solskinstimer, graddage og så videre - - .

Derefter oprinder det store øjeblik hvor Peter Hemstad præsenterer vin af Frontenac, en blå drue der er 50% Riparia (Riparia er en hårdfør blå vilddrue) og Landot 4511 er den anden halvdel i denne krydsning.

For hver præsentation opgives sukkervægt i Brix og hvilken gær der er anvendt, høst år 1998 og 1999.

En ide mere til os.

Frontenac er i stand til at opbygge en sukkermængde på 28 til 32 Brix der svarer til ca. 120° – 140° Oechsle, men den er også så høj i syre tallet at man anbefaler Malolaktisk eftergæring.

Vi smagte på 3 bordvine og en ”port” tilberedt på denne drue, smagen er meget fed sukker frugtig på de gærtyper Peter havde valgt og stor alkoholstyrke og en høj restsukker. Men den naturlige blanding med 50% Marechal Foch / Frotenac var en lidt lettere vin så her er måske en ny US stil i vin. Alle prøverne havde haft skinkontakt i 5 døgn **og har ikke været på fad det behøver den ikke den rigtige gær gør den fuldmyndig og drikke klar på en 3 – 5 år.**

Mødet hæves.

Da vi var nået hertil insisterede et af medlemmerne på at komme til at hilse på mig, det viste sig at være manden der var årsagen til at jeg var her nemlig Mr. Elmer Swenson. Vi fik en kort sludder og et på gensyn ude i Oclerola hvor Elmer bor. Mr. E Swenson er ca. 80 år og en god ven havde hentet ham på bopælen og da venen bor sydvest for Minneapolis og Mr. Swenson bor mod nordøst inde i Wisconsin ca. 2 timers kørsel fra hvor vi er er det forståeligt at de trak sig.

Derefter blev det tid til det varme måltid med en overflod af medlemmernes egne produkter og det var en anderledes oplevelse, der var andre druesorter og gærtyper her er St. Pepin, Marechal Foch, Leon Millot og Frontenac linet op.



Lige netop den Frontenac var med en anden gærtype og taget fra skallerne efter kun 2½ døgn fået en dyb/ mørk farvet rødvin i Europæisk stil virkelig storslået god. De andre var nu også virkelig gode vine. Efter spisningen mere prøvesmagning og faglig snak og nu var jeg så heldig at træffe på Robert

Parke der var ved at lægge sidste hånd på bogen Northern Wineworks i samarbejde med Tom Plocker.

Det er en af de dage der bare flyver af sted i godt samvær med kollegaer.

Næste dag skal vi på tur rundt på Peter Hemstad.



Med et besøg i det er en vin mark beskyttet af sne

Chardonay planterne overlever under sneen i ca. -10°C selv om der er -20° til -30° + en køleeffekt af vindhastigheder oven over snedækket. Hvordan lægger man så planterne ned ?

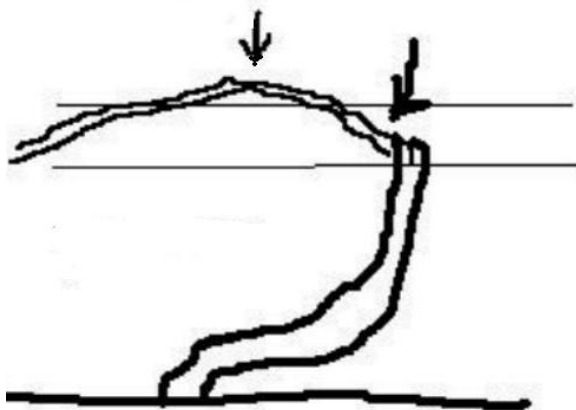


Peter fortæller om fin pudsningen af lille Y!

Princip: 2 planter plantes tæt sammen med en hældning på ca. 60° .

Dette er hængslet hvor planterne henholdsvis trækkes op fra - og ned til jordoverfladen og en ca. længde på 1,1m er stammerne meget flexible.

2 gode skud af sidste års vækst bindes sammen og fastgøres til trådene, årsagen til sammen bindingen er det visuelle indtryk af knoppens overlevelse er sjældent lig de faktiske forhold, så er det bedre at skaffe sig af med for mange produktionsskud senere end at stå og mangle dem.



I laboratoriet er der prøvesmagning:

Selv på et universitet kan der i "kælderen" se ud som hjemme hos mig, men der er system idet og vi får da også glædet ganen og det mest overraskende var "Frontenac Gris".

Historien: på marken med kontrolplanter fandt Peter Hemstad en plante med en gren der ikke havde udviklet blå druer men stod med farveløsedruer på og da disse blev modne skilte de sig kraftigt ud i smag og

stadig var de farve løse. Et oplagt forsøg på at lave en hvidvins drue. Der blev mærket af så der ikke skulle ske fejltagelser ved klipningen og grenen gå tabt.

Men Beskæreren sov i timen og overså afmærkningen, det var ikke smilys der blev uddelt. -----

I den næste vækstsæson holder Peter så øje med planten, jo der kom et skud fra såret og det viste sig så at der var sløset med beskæringen og det nye skud var af en knop fra det muterede skud fra året i forvejen. Se det var starten på en ny sort

Frontenac Gris.



Plantene er ens og frugtudviklingen er den samme på nær Gris falder før i syren og er dermed moden en uges tid før originalen, og vinen er virkelig god uden den oversøde aroma der kunne spores i Frontenac Blå. Peter Hemstads valg af gær.



Her er ca. halvdelen af Peters forsøgsmark, vi kom ikke tættere på for det var umuligt at gå på den iskappe der var oven opå sneen. Men en ting der kendetegner plantene derovre sammen lignet med vore planter så er al skud vækst fra sidste år er lys læder gul pga. det tørre vejrlig de har i et fastlands klima. Vi skulle da lige have varmen så en tur i væksthuset skulle vi da, her var nye krydninger af al den frugt de har derovre og de var godt i gang.

Bagefter ville Helen og Peter vise mig en Hamburger på en lokal restaurant, det obligatoriske et glas øl og så kom Hamburgeren vi fik et fad hver med brød og stegt kød og al tilbehør delt ud så kunne man så selv stoppe på hvad man ville. Det var et MEGET stort måltid og sammen ligninges det med en fast foodkædes produkter vi kender så er der en verden imellem.

Så løb tiden igen og Helens flyver venter ikke så afsted til lufthavnen. Jeg skulle blive til i morgen for med med Peter Hemstad at besøge Mr. Elmer Swenson.

Resten af eftermiddagen viste Peter mig rundt i Minneapolis og det er et studie i al mulig arkitektur, samt en fantastisk historie.

Jeg vågnede ved en 5 tiden den næste morgen ved en underlig lyd fra vinduet op og kigge ud - - Snestorm med **stort** den tredje af slagsen i denne ferie.

Vejrliget forsinkede Peter med mere end time og han havde ”kun” 8 km. at køre for at hente mig. Jeg havde nu set ud på trafikken fra hotellet, det var snegetempo det samme vistes i TV, trafikken er tv overvåget her og dette sendes direkte fra faste Tvkameraer rundt om i byen sammen med studie-kommentarer.

Vi blev enige om at kontakte Elmer for vejret var vel ligeså slemt ude ved ham og det ville tage mindst 3 – 4 timer for at nå derud og så returnere til St.Pauls på ca. 5 timer kunne vi ikke nå mit fly.

Mr. Elmer Swensson var meget ked af at vejret havde spillet os et så stort pus, jeg havde det på samme måde. Men et lille plaster havde jeg da, et rødvinns glas fra F.D.V. og det ville Peter så overrække Elmer når



vejret blev bedre. Det var trist så måtte Peter op med et tilsvarende plaster, hvis vi kunne skifte Peters Jetta ud med Peters faders 4 hjulstrækker kunne vi nå at komme over til Stillwater hvor Peter har en Winefarm af samme navn som floden St. Croix. Det gjorde vi så og vi var ikke kommet retlangt på highwayen før vi var ved at køre op i en -Jetta- der roterede i sporet ved siden af os. Vi passerede et par broer undervejs det var over floderne Mississippi og St.Croix river. Da vi kom derud så det således ud med dagens snefald ca. 40 cm.

Vi måtte grave os ind til en prøvesmagning

Peters veninde Kelly er Winemaker og de er så to til at udforme stilen på Saint Croix Winery. Denne er anlagt i Winsconsin for ikke at have habilitets problemer med Universitet i Minnesota.



Smagelokalet er interessant for det er indrettet i en lade af ældre dato lavet af planker og stilen er Midwest USA.

Da der er lukket ned for vinteren er ting og sager stuvet af vejen og der kun holdt frostfrit her, men i produktions lokalerne er den nødvendige varme sat til så vi går der ind for at smage på de igang værende fade og her er alle de førnævnte druer repræsenteret og en prøvegæring af druer fra Californien. Den bedste var et meget lille Batch Viginole hvid dessertvin virkelig klasse og derfor tilegnet Peters moder. Tiden løber og et fly venter ikke.

Den sidste dag herovre.

På Vinland Station, afdelingen af University of Guelph, har Helen Fishers kollegaer spurgt om der var sat tid af til et møde med mig så det skulle der lige improviseres inden min af rejse. Så op med foredraget igen og nu da der ikke var mere end 8 – 9 personer blev det til en utrolig hyggelig snak om muligheder og erfaringer.

På vejen til Toronto kører vi forbi den mark der blev vendepunktet for Vitis drueavl her i Niagara området denne Chardonnay mark blev plantet i 1986 og der er stadig et par små marker med labrusca druer ved siden af.

Det var to uger med oplevelser jeg vender tilbage til både i tanker og dagbogen. 9 gange airborne og ca. 25 – 27 000 km, og da jeg kom hjem blomsterede Erantis og en uge efter fik vi -12° frost det var et år!!

Med tak for denne gang jeg håber du kunne lide min beretning.

jens@kokaerwine.dk

Denne rejsebeskrivelse har været bragt i mindre kapitler i Vinpressen over 1½ år fra efterår 2001.

