



**VINBONDE-DAMEPRAT:** – Ja, det er noe vi faktisk savner. Å aldri kunne ha neglelakk på disse arbeidsnevne. Eller få bruk for de fine kjolene i skapet.



**PLEIE:** Hver plante besøkes åtte-ti ganger i løpet av en sesong.



## Det har ikke vært ensomt, det har vært altoppslukende.

KATHARINA MOWINCKEL

➔ **EIENDOMMEN VAR I DÅRLIG FORFATNING.** Neste år er alle vinstokkene fornyet og plantet tettere. Det har tatt ti år og kostet rundt halvannen million. Katharina satser ikke på volum, men på kvalitet. Gode druer gir god vin, er filosofien.

– **Du tjener ikke penger?**

– Dette er håndverk. Et håndverk jeg ønsker å ha styring på selv, fra a til å. Det er noe av det som gir det mening. Foreløpig lever jeg på oppsparte midler, men jeg håper det vil gå i overskudd når de siste beplantningene gir full produksjon, om to-tre år. At det blir rundt 25 000 flasker i året. Da vil jeg kunne leve av det.

Nå klarer hun 15 000. I produksjonslokalet henger diplomene: Den beste vinen fra området flere år på rad. Menyen ved Nobelmiddagen i 2007, der Katharinas viner ble servert. De gode anmeldelsene fra vinbladene som betyr noe.

I 13 år har hun bodd alene, jobbet alene og sakte bygd seg opp.

– Det har ikke vært ensomt, det har vært altoppslukende. Nå har jeg en kjæreste i Bergen som jeg ser jevnlig. Men druene er ikke noen du bare kan dra fra.

Hun har hatt nytte av idretten. Det å være vant til å jobbe hardt, ta i et tak og ha ansvar. I tillegg kommer spenningen, usikkerhetsmomentene som kan få nattesønnen til å bli vel kort.

– Å dyrke vin i Frankrike er ikke det samme som å dyrke druer i den nye verden, der temperaturen er jevnere. Jeg sjekker fire ulike værmeldinger hver dag. 2010 og 2013, jeg kaller det marerittsårene. En haglestorm ødela 80 prosent av druene i mai 2010. I løpet av et kvarter var alle bladene revet i filler.

**NÅR TURISTENE TUTER** gjennom det bølgende landskapet, går Katharina i vinåkeren med nedlastede lyd-bøker på øret. Det er hennes selskap. En drøy mil unna sitter Nadia Lusseau (43) på traktoren.

Når kvelden kommer, er hun så sliten at det eneste selskapet hun orker å forholde seg til er færehunden som kryper opp i sofaen.

Katharina møter jevnlig Nadia, som også er alene om driften for 75 mål vindruer, og Veronique Vialard (43), som er utdannet vintekniker og nylig har kjøpt en vinåker sammen med mannen.

– Jeg ville aldri orket å være vinbonde alene, utbryter Veronique over et glass.

– Det er for slitsomt. Og for ensomt.

De to andre ser stumt på henne.

– Hva gjør en ikke for å få sitt eget merke, flirer utbryter Nadia.

De merker interessen for det de driver med.

Katharina forteller om eksportøren som spurte henne om målgruppen.

– De som liker den vinen jeg lager – tanken er at det alltid vil være ett marked for kvalitet, svarte den nybakte vinbonden.

– Er det en feminin vin? fortsatte eksportøren.

Hun ble svar skyldig.

– I ettertid vil jeg svart at den er for brei over baken til det, ler hun.

**UTFORDRINGEN ER Å OVERLEVE.** Katharina leier vinmarkene av moren, og slipper den økonomiske utfordringene hver eneste dag. Det har likevel vært en lang vei for en singel, utenlandsk kvinne som har insistert på å gjøre alt selv.

– Sånn er det med en lidenskap. Jo mer du arbeider med det, desto mer oppsatt blir du på å arbeide mer for å fullføre arbeidet. Det blir hele livet ditt. Med alt det innebærer av både gleder, skuffelser, hard jobbing – og god vin. ●

aslaug.tangvald.pedersen@vg.no  
janne.moller-hansen@vg.no

## Har kvinner og menn forskjellig vinsmak?

**CATHINCA DEGE, hovedlærer på Norsk Vinfagskole, foredragsholder, vinskribent og vinkonsulent.**

– Når jeg utdanner folk, ser jeg ingen distinkt forskjell på jenter og gutters vinsmak. Det handler om trening. Jeg tror likevel kvinner er mer forsiktige i valg av vin. De foretrekker mindre syre og tanninrike viner. Mens jeg ville valgt en noe kraftigere hvitvin til herrelaget, skulle damelaget fått servert en Sancerre. **Bourgeois Sancerre Grande Reserve 2013 (kr. 190,-)**. En fruktig vin med avdempet syre. Super vin til asparges og alle de andre nye grønnsakene.



**MAI TJEMSLAND, diplomøkonomutdannet restauratør. En av de få nordmenn som kan smykker seg med tittelen Master of wine. (MW)**

– Generelt liker kvinner fruktige hvite viner, og rødviner uten for kraftige tanniner. Vinene kan godt være fyldige, men ikke for kraftige. En vin som illustrer det jeg mener er: **Zaccagnini Abruzzo Pecorini (kr. 135,-)**. Saftig og frisk med sval aroma av blomst og fruktig finish.



**AASE JACOBSEN, journalist og vinanmelder.**

Det finnes ulikhet i smak som er genetisk betinget. Kvinner har en sterkere utviklet luktesans, og lukt er et sterkt redskap i opplevelsen av smak. Mens en mann vil kunne si at vinen er slapp, vil en kvinne kunne si om samme vinen at den er elegant og interessant. En rimelig og god «kvinnevin» er **Tariquet Classic (kr. 100,-)**. Ren duft. En frisk og slank vin med god syre og god lengde.

