

Organisatoriske muligheder: Andelsforeninger, vinlaug, vinsyndikater, vinklubber og byvinerier

Af Carl-Henrik Brogren, henrik@vinosigns.dk

Gennem de sidste årtier er interessen for vinavl og vinproduktion steget markant i Danmark. Indgangen til den øgede interesse for vindyrkning i Danmark er nok på den ene side opstået ved nysgerrighed, og på den anden side troen på muligheden for at skabe en rentabel virksomhed drevet frem af klimaforandringer og forsøgsvirksomhed med nye sorter af vinplanter, i starten hjemtaget fra det nordlige USA og Canada (hybrider), senere ofte i Tyskland fremavlede podede nye stammer af tidligt modnende sorter af *Vinifera* familien – podede på resistente amerikanske rødder.

Ved årtusindeskiftet var takket været pionerarbejdet med Bech-Andersen, Gundersen, Bønsdorff og Madsen i spidsen blandt andet Rondo slået an som en fremherskende blå cultivar (dyrket form, sort) og senere Solaris som hvid cultivar. Der har dog i mange år været en noget konservativ tilgang til valg af sorter på danske vingårde, idet nye vinbønder typisk ukritisk har valgt de samme sorter som tidligere vinbønder, men i de senere år ses flere nye sorter på de danske vinmarker, dog stadig mest af tysk oprindelse, ofte udviklet på universiteterne i Freiburg og Geisenheim eller på Julius Kühn Institut i Geilweilerhof.

Indgangen til interessen for dansk fremstillet vin kan have mange forskellige udgangspunkter, nogle har en brændende interesse for dyrkning af vin, andre specifikt for selve vinframstillingen, mens færre har interesse for både vindyrkning og -framstilling. Det kan selvsagt både have fordele og ulemper, da der kan udvikle sig interessekonflikter samt manglende gensidig respekt.

Af samme grund finder man rundt om i landet en sand vifte af organisatoriske konstruktioner og samarbejdsrelationer, hvis man ikke ønsker at gå solo med sin egen private vingård eller egen hobbyavl i tilknytning til sommerhus, kolonihave, villa-have eller landbrug.

Kikker man nærmere på vinlaug, andelsforeninger, syndikater, vinklubber etc. kan de tage udgangspunkt enten i fællesskab om vindyrkningen alene, om vinificeringen alene, eller begge dele i forskellig grad. Danmark er internationalt kendt for sit foreningsliv og den danske andelsbevægelse inden for landbruget. Derfor falder det helt naturligt for os skandinaver at finde sammen i laug, foreninger og klubber, både af rent økonomiske men også og måske især at sociale grunde.

Dansk vin er vin fremstillet fra druer dyrket på dansk jord, men set i international sammenhæng både importeres og eksporteres druer og druemost i stort omfang landene imellem. Derfor er

det vigtigt at gøre sig klart, om råmaterialet er dansk eller om kun vinificeringen er dansk. Der findes både danske vinbønder, der i hvert fald for en start har fået vinificeret i udlandet, typisk i Tyskland, men der findes også i udbredt grad en vinificering sted i Danmark på druemost importeret fra udlandet. Mange hobbyavlere er jo startet med de såkaldte vin-kit, der for de flestes vedkommende har udenlandsk råvareoprindelse. Dansk vin fremstillet af udenlandske importerede vinmagere er ikke mere dansk end vin lavet af danske vinmagere på importerede druer eller druemost; men det vil nogle nok være uenige med mig i.

	Ledelse	Økonomi	Vinavl	Vinificering
Andelsforening	Bestyrelse	Fælles/ Individuel	Kollektivt	Andelsvineri
Vinlaug	Bestyrelse	Fælles/Delt	Kollektivt	Internt/ individuelt
Syndikat	Kollektiv	Kollektiv	Individuelt	Kollektivt
Vinklub	Enevælde	Medlemskab	Fælles/Ingen	Internt/ingen
Byvineri	Direktion	Deltagergebyr	Ingen/Ekstern	Vineri
Egen vingård	Personlig	Egen	Egen/frivillige/ ansatte	Privat/Eksternt

Tabel I: Organisatoriske former for kollektiv vinavl og vinificering

Her i denne artikel skal vi primært omtale dansk vin lavet af danskere i Danmark i forskellige kollektive organisationsformer.

Et af problemerne i denne sammenhæng er manglende mellem- og længerevarende uddannelsesstilbud inden for vinmageri (ønologi) i Skandinavien, hvilket gør at de større kommercielle vingårde ofte søger konsulentbistand i udlandet. Alternativt finder danske vinbønder og vinmagere sammen i kollektivt samarbejde med en blanding af kompetencer og forudsætninger, men ofte drevet med ulønnet arbejdskraft med en brændende interesse for "lav din egen vin". Modsat lande uden for Europa, hvor "urban wineries" ses i mange større byer, er det noget vi stort set ikke ser i Europa og heller ikke i Skandinavien. De fleste vinlaug, andelsvinerier og vinkollektiver ses oftest i de landlige omgivelser i tilknytning til landbrug. Der findes dog undtagelser som villakollektivet Brabrand Valley vinsyndikatet ved Århus, og vinlauget/vinklubben knyttet til Bernstorff Slothave i Gentofte, men et regulært city urban winery har endnu ikke set dagens lys i Danmark, da f.eks. Copenhagen Winery ligger i Lynge langt fra København.

Ved siden af de ca. 100 danske kommercielle vingårde – store såvel som små – som nu er spredt ud over det danske rige, har dansk vinavl igennem årtier også været præget af individuelle ildsjæle, som for egne midler og risiko har skabt sig en vingård i alt fra større villahaver til mere landlige arealer og herregårde/slotte. F.eks. har Fredensborg Slot en lille vinmark, men andelsforeningen Frederiksborg Vin har hjemsted på Ole Starks gård i Harløse ved Hillerød.



Frederiksborg Vins vineri – en andelsforening

Denne korte artikel handler dog udelukkende om forskellige kollektive konstruktioner til at skabe sig en vingård alias vinmark alias vineri, igennem en kollektiv investering og kollektiv sparing af arbejdskraft, oftest baseret på frivilligt arbejde fra medlemmerne.

Andelsforeningen

En god gammel dansk konstruktion – andelsbevægelsen – som er kendt fra dansk mejeridrift i over 100 år, kan danne model for en andelsforening, hvor individuelle vinbønder kan gå sammen og danne et andelsvineri. Et eksempel er Frederiksborg Vin a.m.b.a., der ud over sit andelsvineri også har en fælles vinmark, hvorfra der fremstilles andelsvin. Vineriet er registreret hos Fødevarestyrelsen og er derfor godkendt til kommerciel vinificering.

Større og mindre private og kommercielle vinavlere går flere steder i landet sammen og danner et andelsvineri, der har investeret i et fælles vineri. Andre steder i landet ses, at flere vingårde får vinificeret på en nærliggende vingård med vineri. Eksempler herpå er Annisse vingård og Vejrhøj vingård med eget vineri. Her er der dog ikke tale om et andelsvineri, men om et privat vineri, der vinificerer for andre.

Andelshavere indskyder en startkapital, og enten lejer eller køber sig til lokaler og udstyr. Et eksempel på en sådan konstruktion er igen Frederiksborg Vin a.m.b.a. (se ref. 1). Andelshaverne binder sig kun økonomisk ved deres indskud og et årligt medlemsgebyr. Vineriets produktion sælges og købes af både andelshaverne selv og eksterne kunder, hvilket selvfølgelig kræver, at vineriet er godkendt af Fødevaremyndighederne, og overholder gældende regler for vinproduktion og vinsalg.

Andelsforeninger ledes af en bestyrelse, som fordeler opgaverne mellem sig og varetager den daglige ledelse. Såvel ledelse som salg og økonomi forvaltes oftest inden for medlemmernes egne rækker, og der behøves således ingen ansatte, men en gruppe af

En god vin fortjener
en kvalitetsflaske



Irresistible 2nd Skin
Vægt: 620 g.



Vino Santo
Vægt: 1.203 g.



Vin Grand Cru
Vægt: 685 g.



Pompadour
Vægt: 940 g.

GLAS NORDIC A/S

-45 31243331 | mail@glasnordic.com
www.glasnordic.com



Hedeland Vinterraser – et vinlaug



Bernstorff Slotshaves vingård – en vinklub

frivillige til at varetage alle funktioner på basis af lyst, tid og evner. En andelsforening kan selvfølgelig efter ønske ansætte konsulenter til salg og vinificering; men det er ikke mit indtryk, at det er en anvendt praksis i Danmark på nuværende tidspunkt.

Problemet ved andelsforeningen som organisationsform er ofte uoverensstemmelser om mål og midler, herunder investeringer, ledelse m.v. Det er omkostningstungt at fremstille vin i Danmark, og ikke alle har forståelse for disse omkostningers nødvendighed. Tillige kan der mangle faglige kompetencer inden for både økonomi, ledelse og vinificering, som kan blive letale.

En væsentlig del af økonomien skabes ved indkomsten fra betalinger for vinificeringer fra andelshaverne, en anden del fra salg af andelsvine. Fordelen er at omkostningerne til etablering og driften af vineriet kan spredes over flere brugere.

Andelsbevægelsen som sådan har været vigtig for udviklingen i dansk landbrug, om den også kan blive det for dansk vinproduktion, mangler vi endnu at se.

Vinlauget

En anden form for organisation er vinlauget, der kan udspringe af en enkeltpersons ønske om at skabe en vingård, enten i statsligt, kommunalt eller privat regi. Vinlauget vil typisk været ledet af en bestyrelse udvalgt blandt medlemmerne på demokratisk vis. Der stræbes typisk efter en kollektiv økonomi, hvor medlemmerne deler både udgifterne og produktionerne, og hvis anlagt kommercielt også salget af produkter.

Vinlauget har typisk etableret sig som en almindelig forening med en valgt bestyrelse blandt sine medlemmer. Fordelene er åbenlyse – nemlig at fordele udgifterne blandt medlemmerne. Der er flere eksempler på etablerede vinlaug rundt om i landet, ledet på forskellig vis, og med et sæt af vedtægter som kan være vidt forskellige alt efter udgangspunktet. Et eksempel som jeg selv har erfaringer fra, er Bernstorff Frugt- og Vinlaug i Gentofte, etableret i januar 2017, men nedlagt året efter grundet uoverensstemmelser i bestyrelsen. Etableret i slots- og kulturstyrelsens regi med en vetoret indbygget, som skulle vise sig at blive fatal. Grundprincippet i et vinlaug må være på demokratisk vis at dele ledelse og økonomi. I stedet er Bernstorff Frugt- og Vinlaug nu erstattet med en vinklub med en monetær ledelse, som nok også passer bedre til en historisk slotslig enevældig ledelse.

Fordelen ved vinlauget er igen en hel eller delvis fælles økonomi, men modsat andelsforeningen kan vinlauget være udsprunget af et statsligt, kommunalt eller helt privat initiativ, med et specifikt ejerskab. Hedelands Vinlaug er f.eks. udsprunget af

et kommunalt beskæftigelsesprojekt engang i 1980'erne (ref. 2). Vinlauget har mange fordele, hvis det ledes med en nødvendig kyndighed, og det har den åbenlyse fordel, at den nødvendige opstarts-investering kan helt eller delvis undgås, alt efter hvor meget "privat" ejerskab, der ligger bag.

Fordelen er også den vigtige sociale dimension, som skabes gennem fællesskabet om drift af vinmark og/eller vinificering. Hedeland har således primært fællesskab om vinmarken, mens andre vinlaug kan have mere fællesskab om vinificering og vineridriften. Med en blanding af ildsjæle både for pasning af vinmarken og for arbejdet i vineriet kan skabes en symbiose, til glæde for alle medlemmer uanset primærinteressen, hvor opgaverne så kan løftes i fællesskab, til glæde for alle involverede.

Vinsyndikatet

Ved et syndikat forstås en sammenslutning af virksomheder (aktiviteter), der kan fremme fælles interesser. Syndikatets organisatoriske konstruktion kan have meget til fælles med både andelsforeningen eller et vinlauget i et privat regi. Igen er omdrejningspunktet økonomideling, især omkring selve vinificerings-processerne.

Brabrand Valley Vinsyndikat – "appellation non-controllé" (se ref. 3) er en sammenslutning af lokale vinavlere på en villavej i Brabrand ved Århus. Her er der tale om en stribe af naboer i samme beboelsesområde ned mod Brabrand Sø, der har valgt at gå sammen i en fællesfacilitet for deres vinificeringsarbejde og samtidig høste fordelene ved socialt fællesskab og netværk i et lokalområde.

Organisationsformen synes både robust og socialt stabil, da fordelene ved at sammenstikke adskillige mindre vinmarker er åbenlyse. For vinavler interesserede, der ikke bor i landlige omgivelser med masser af jord til etablering af vinmarker, er syndikatformen ideel. Syndikatet kan have en bestyrelse og sine egne vedtægter, der igen er baseret på frivillighedsprincippet, men syndikater kan også blot være baseret på mere uformelle kollektive faciliteter og aktiviteter.

Vinklubben

Klubformen finder man typisk i byområder, hvor der ikke er mulighed for egen vinmark. Der kan være tale om lejet jord til en vinmark, eller en vinmark, hvor ejeren ønsker medhjælp til pasning af planter og/eller ved vinificeringen. En vinklub kan også blot være fællesskaber omkring interessen for vin og med arrangerede vinsmagninger.

Bernstorff Vinklub er en sådan klub i statslig regi, men der findes vinklubber mange andre steder i landet, f.eks. Østerbjerg vinklub i Thorup ved Hundested centreret omkring Henrik og Else Schøilers vinmarker.



Lav din egen vin i et urbant vineri:
Her ses Macedo Urban Winery i Toronto, Canada (ref. 6).

Denne organisationsform betinger at udgifterne til evt. vinficering deles gennem betaling for fremstillede eller indkøbte vinprodukter. Vinklubber kan have et engangs- eller årligt medlemsgebyr. Vinklubber, der udelukkende handler om dansk vin, er sjældne; men vidt udbredt over det ganske land findes vinklubber omkring interessen for vin generelt og især udenlandsk vin og vinsmagningsevents. Eksempler på vinklubber kunne være Franske vingårde – Chateau Haux og Esprit-du-Vin vinklubben i København, der blandt andet afholder Top-20 champagnesmagninger.

Spørgsmålet melder sig straks – hvad med økonomien bag interessen for dansk vin. Alle ved jo nok, at ildsjæle med penge på kistebunden er blandt de første og største kommercielle skandinaviske vingårde, men hvad med alle os andre, der ikke har mod på at sætte vores livspensioner og opsparing på spil i et eksperiment med dansk vinavl?

Det er netop omkring økonomien, at kollektiv drift og samarbejde har sin største betydning, men også faglig sparring kan vise sig at bære frugt på sigt i form af bedre produkter og højere kvalitet. Kritik og innovation trives bedst i samarbejde og kollektivt virke.

Byvineriet – "Urban Winery"

Bybefolkningen har normalt ikke adgang til egne vinmarker med muligheder for egen vinfremstilling. Hvad gør så byboeren, der gerne vil lave sin egen vin?

I USA, Canada, New Zealand og Australien finder man i bymæssig bebyggelse såkaldte "Urban Wineries" – by-vinerier, hvor konceptet kan være, at bybefolkningen tilbydes muligheden for at lave deres egen vin enten ved en engangsydelse eller et medlemskab. Råstofmaterialet her vil ofte være enten lokalt producerede eller importerede druer (eventuelt frosne druer, druemost eller mostkoncentrat).

I Europa finder man kun få sådanne "Urban Wineries". Et par stykker i London, f.eks. London Cru (se ref. 5), et i Paris og et i Marseille, og et i Göteborg i Sverige. I Danmark findes tilsvarende urbane bryggerier f.eks. hos Maltbazaren i Rødovre, i Kastrup og i Århus, hvor man mod betaling i form af et samtidigt kursus i øl-fremstilling kan lave sin egen øl.


Derimod mangler vi fortsat samme mulighed for byboere, som ønsker fremstilling af egen vin, hvilket jo kræver lokaler og etablering af et mindre vineri. Hvis nogen af de ærede læsere kunne være interesseret i at medfinansiere et sådant urbant vineri hører jeg gerne herom (se ref. 5), da jeg selv har barslet med ideen efter i Toronto i Canada at have stiftet bekendtskab med Macedo Urban Wineries (se ref. 4), der 3 steder i Toronto tilbyder byboerne at få lavet deres egen vin, med forskellige grader af egen indsats og helt efter eget ønske. Konceptet bygger på den helt samme ide, som kan opsøges rundt om i Danmark, hvor interesserede i egen øl-fremstilling tilbydes hjælp og faciliteter fra små mikrobryggerier.

Egen vingård

Den individuelle mulighed, som en egen vingård tilbyder, gør at man selv er ansvarlig for både faglig og økonomisk styring. Flere private vingårde rundt om i landet har typisk benyttet sig af frivillig arbejdskraft fra familie, venner og naboer. Sagt med andre ord, så hører det fortsat til sjældenheden at finde en vingård, der har ansat fast personale, og hvis så, da altid knyttet til selve vinficeringen, da vi jo mangler vinmageruddannelser i Danmark, som de kendes fra Tyskland, England, Italien, Spanien og Frankrig.

Det er almindelig velkendt, at det er svært at drive en dansk vingård som en overskudsforretning uden brug af frivillig arbejdskraft samt kompetent konsulentbistand, da vores lønniveau er højt og produktionerne ikke store nok til at være rentable i forhold til de store opstarts-omkostninger, der er uundgåelige, hvis en seriøs produktion af kvalitetsvine er målet. Generelt er danske vine for dyre i forhold til udenlandske vine – ofte tilmed af højere kvalitet. Selv om man kan nå langt i oplevelsesindustrien, så vil det i det lange løb ikke kunne undgå at komme til at handle om sammenhængen mellem kvalitet og pris, samt mellem volumen og pris.

En af de væsentligste grunde for den stigende interesse for danske mousserende vine, og ikke i mindre grad for ciderprodukter af danske frugter og bær, er netop et stigende ønske om højere kvalitet og dermed også et højere men stabilt prisniveau.

Vi mangler fortsat i Danmark, modsat Sverige, at se de helt store vingårde. Svensk vin skal jo sælges via "Systembolaget" eller i forbindelse med restaurations-, ferie- eller konference-virksomhed, som vi så det under "Vitinord 2018" konferencens rundtur i Skåne sidste år, mens dansk vin fra godkendte erhvervsvinavlere frit kan sælges lokalt og på landsplan til forretninger og supermarkeder samt fra egen vingård. Det danske marked gør det muligt at afsætte små batches også, hvilket den svenske model vanskeliggøre. 

Referencer:

1. Frederiksborg Vin a.m.b.a.: <https://www.frederiksborg-vin.dk>
2. Hedeland Vinlaug: <http://hedeland-vin-lav.dk/index.html>
3. Brabrand Valley Vinsyndikat: <http://vinsyndikatet.dk>
4. London Cru Urban Winery (You tube): <https://www.youtube.com/watch?v=eu1Vi0kZA0s>
5. Copenhagen Urban Winery: <https://vinosigns.dk/wp-content/uploads/2017/01/UWCPCP-v3.2.pdf>
6. Macedo urban winery (YouTube): https://www.youtube.com/watch?v=LV0kHB_D3P0