



BRÆNDERIET ENGHAVEN

■ Brænderiet Enghaven blev etableret i løbet af sommeren og efteråret 2007 af Esben Moestrup, Erik Moestrup og Mikkel Nordkvist. Brænderiet ligger i den lille by Møllerup på nordsiden af Randers Fjord.

■ Enghaven producerer frugtbrændevine af eau de vie-typen på gamle danske frugtsorter - primært æbler. I år er der dog også blevet lavet brændevine på pærer, kirsebær og blommer.

■ Udover egne frugtbrændevine producerer Enghaven også druebrændevine for vinbonden i Ugelris og en vinproducent på Odder-kanten.

■ Læs mere om Enghaven på www.braenderiet-enghaven.dk.

Destillatet står endnu i ståltankene, og her får det lov at blive i endnu nogle måneder. Det blev vinbonden Peter Kaj Knudsen og brændevinsmageren Esben Moestrup enige om ved smagningen. Foto: Niels-Chr. Jönsson.

Langvej til de ædle dråber

Vinbonden fra Ugelris må vente nogle måneder endnu på sin druebrændevin

Af Niels-Christian Jönsson
ncjo@bergske.dk

MELLERUP: Selvom druerne blev høstet helt tilbage i oktober, må vinbonden fra Ugelris, Peter Kaj Knudsen, vente et godt stykke tid endnu på et af sine produkter - den ædle druebrændevin, som han fik lavet for første gang sidste år.

Det blev klart forleden, da han sammen med sin søn Jeppe var taget til Brænderiet Enghaven i Møllerup, hvor restprodukterne fra vinproduktionen tages under kærlig behandling af brændevinsmager Esben Moestrup.

Egentlig var turen til Møllerup tiltænkt som den endelige bestemmelse af alkoholprocenten i druebrændevinen inden filtreringen og aftapningen på flasker, men helt så langt i processen kom brændevinen ikke i denne omgang, for den var ikke færdigudviklet endnu.

Det blev vinbonden og brændevinsmageren helt enige om under smagningen, som dog alligevel gav en klar indikation af, hvor alkoholprocenten skal lande.

38'eren for tynd

»Den på 38 procent er helt klart for tynd,« lød den umiddelbare melding fra Peter Kaj Knudsen, da de første dråber fra brændingen af de grønne druer havde ramt ganen.

Den melding kunne både brændevinsmageren og deres udsendte kun give ham ret i, og der var også fuld enighed om, at udgaven med de 42 procent alkohol var både for krads og pebret.

»Den angriber jo ligefrem mundhulen,« lød en kommentar.

»Egentlig er det jo fanta-



stisk, at der kan være så stor forskel på grund af fire procent alkohol, men det viser jo bare, at man virkelig skal være meget nøjeregnende med, hvordan man fremstiller den her slags ting,« sagde Esben Moestrup, som hurtigt blev enig med Peter Kaj Knudsen om, at brændevinen på de grønne druer skal have lov til

at stå en måned eller to endnu på ståltanken, da den på ingen måde er færdigudviklet endnu.

Vinteren satte alt i stå

»Forklaringen på, at den ikke er det, er efter min mening den kolde vinter. Vi har de destillerede væsker stående i en container udendøre, og sidste

år ved denne tid havde de været udsat for ret store temperaturudsvingninger, men i år har det jo bare været konstant koldt, så det hele er nærmest gået i stå,« lød Esben Moestrups forklaring på, at brændevinen endnu ikke er klar til at blive tappet på flasker.

Heldigvis har Peter Kaj Knudsen ikke travlt med at få

Det kræver koncentration at blive ved med at skelne de forskellige smagsprøver fra hinanden. Her er duftensansen en afgørende faktor.

sit produkt på gaden, for som han forklarede var der jo allerede udsolgt langt tid før jul sidste år, og det var lige her, at han kunne have solgt en masse af sine brændevine.

»Så lad dem endelig få lov til at udvikle sig endnu mere,« sagde Peter Kaj Knudsen, da han og Esben Moestrup var blevet enige om, at også destillatet af de blå druer skal have lov til at udvikle sig noget mere, selvom denne brændevin allerede nu var klart mere nuanceret end den på de grønne druer.

Her var det heller ikke nær så klart hvilken alkoholprocent, man skulle vælge, så det endte med, at der i fællesskab blev truffet en beslutning om, det nok skal være en blanding af den med 38 og den med 40 procent alkohol.

»Men det skal vi jo heldigvis smage os frem til igen,« lød det fra Peter Kaj Knudsen.

Artikel fra Viborg Stifts-folkeblad den 3. Marts 2010, side 18-19