

Vinavler Christian Ress fra vinhuset Balthasar Ress i Hattenheim, vindistrikt Rheingau, gik personligt i spidsen og plantede de første vinstokke i den nye vinmark på Sild. Hans initiativ har vakt opmærksom lang tid på fastlandet



## Vinavler på bade-øen Sild

● 35-årig vinavler står bag pioner-projekt med vinmarker midt i Nordsøens barske klima

Den mondæne tyske badeø Sylt (på dansk Sild) i havet lige syd for Rømø bliver en attraktion rigere.

I dette forår tilplantedes et 3000 kvadratmeter stort areal ved Keitum midt på den langstrakte ø med 1600 vinstokke, der fra 2012 ventes at bringe omkring 1500 flasker frugtig/frisk hvidvin på mar-

kedet - primært tænkt som utraditionel souvenir for nogle af øens årligt ca. 600.000 gæster.

Bag initiativet står det traditionsrige og ansete vinhus Balthasar Ress i distriktet Rheingau nær Rüdesheim.

Den 35-årige vinavler Christian Ress, der i femte generation viderefører vinhuset i Rheingau, står sammen med sin far, Stefan, bag pioner-projektet på Sild. De har hverken ladet sig afskrække af Nordsøens barske vinde eller beliggenheden på 55. breddegrad, der gør den nye vinmark til Tysklands nordligste.

Nok har Sild et dejligt, solrigt sommerklima, men forår og efterår præges ofte af heftige storme.

Vinavlerne har derfor valgt to tidligt modnende druesorter til deres eksperiment: 1100 stokke af den nye sort Solaris, der giver milde vine uden megen syre, og 500 Rivaner-stokke, en krydsning med de bedste egenskaber fra de velkendte sorter Riesling og Silvaner.

Trods de solrige sommermåneder må vinen statistisk påregne ca. to ugers mindre vegetationstid end i markerne omkring vinhusets stamkvarter i Rheingau.

Det søges kompensere dels ved valget af de nævnte druesorter, dels ved læplantninger omkring marken.

Sild-vinen dyrkes på leret sandjord beriget med et pænt lag humus. Når vinen høstes, køres mosten i tankvogne til Ress-vinhuset i Rheingau, hvor den kælderbehandles og fyldes på flasker. Den bringes i handlen under navnet "55 Grader Nord - Solaris/Rivaner" - forventet pris 25 euro/flaske (ca. 185 kroner.)

Af Ole Vedsø  
olve@fyens.dk