



Jakten på den perfekte drue

Kvelland i Lyngdal jakter Knut Helge Thompson på den perfekte vindruen. Kvelland Vingård er nemlig et lite norskikum. I snart 15 år har Knut Helge testet og eksperimentert med vindruer i idyllisk Sørlandsnatur. Men ikke minst er Kvelland Vingård også åsted for alt av arrangementer og utflukter, for både næringsliv og privatfolk.

50 kilo druer på en plante, får jeg omtrent liter vin, altså litt over en hel flaske. Med full produksjon bør jeg ha 5 000 vinflasker i året, forteller Knut Helge.

Der er han ikke ennå, for god vinmaking krever stor tålmodighet. Men tegnene er gode. Knut Helge har tatt med Lyngdalsprøver til vinforskere i Tyskland, med kjempepositiv respons. Enn så lenge har han testet omkring 40 ulike sorter, og har tusenvis av planter oppover dalsiden.

– Vi har et spesielt klima her i dalen. På kvelden er det som en gryte, med 4–5 gradere høyere enn i Lyngdal sentrum.

for arrangementer av alle slag – selvsagt med god vin, men også med god mat.

– Vi serverer gourmet retter basert på lokale råvarer, med blant annet fjellørret, hjort, elg, lam, lefse og flatbrød. Vi er sentralt i Vest-Agder, og har gode motelokaler. Grupper fra næringslivet kan møtes her på dagen, og ha en god lunsj og vinsmaking på slutten, sier Knut Helge.

Nå er han i full gang med å anlegge en egen besøkshage med spiselige vekster, urter og bær, blant annet fra Himalaya. Enda en grunn til å besøke Kvelland Vingård.

” Vi har et spesielt klima her i dalen.

MEN KVELLAND VINGÅRD er også en førsteklasses destinasjon. Om sommeren er det åpen kafé for dagsbesøkende, mens det året rundt er åpent

Kvelland
VINGÅRD



Besøksvingård, vinproduksjon, kafé,
VinBar, møte- og selskapslokale
Web: www.kvellandvingard.no
FB: [kvellandvingard](https://www.facebook.com/kvellandvingard) Tel: 93 61 00 30