

Erhverv+

Indsigt + Inspiration + Nyheder

NORDSJÆLLAND

Torsdag 11. september 2025

erhvervplus.dk



Nikolaj fra Hellebæk står bag en stor iværksætter-succes

Side 5



Hold din mening om chefen for dig selv – i hvert fald hvis du vil videre

Side 9

84-årig er Danmarks første vinmand:

Det er fitness for mig

Han begyndte for 50 år siden. I dag har Lars Hagerman opnået stor anerkendelse inden for nordisk vindyrkning.

Side 6-7



VERDENSMÅL
for bæredygtig udvikling

7 BÆREDEYGTIG
ENERGI



13 KLIMA-
INDSATS



12 ANSVARLIGT
FORBRUG
OG PRODUKTION



6 RENT VAND
OG SANITET

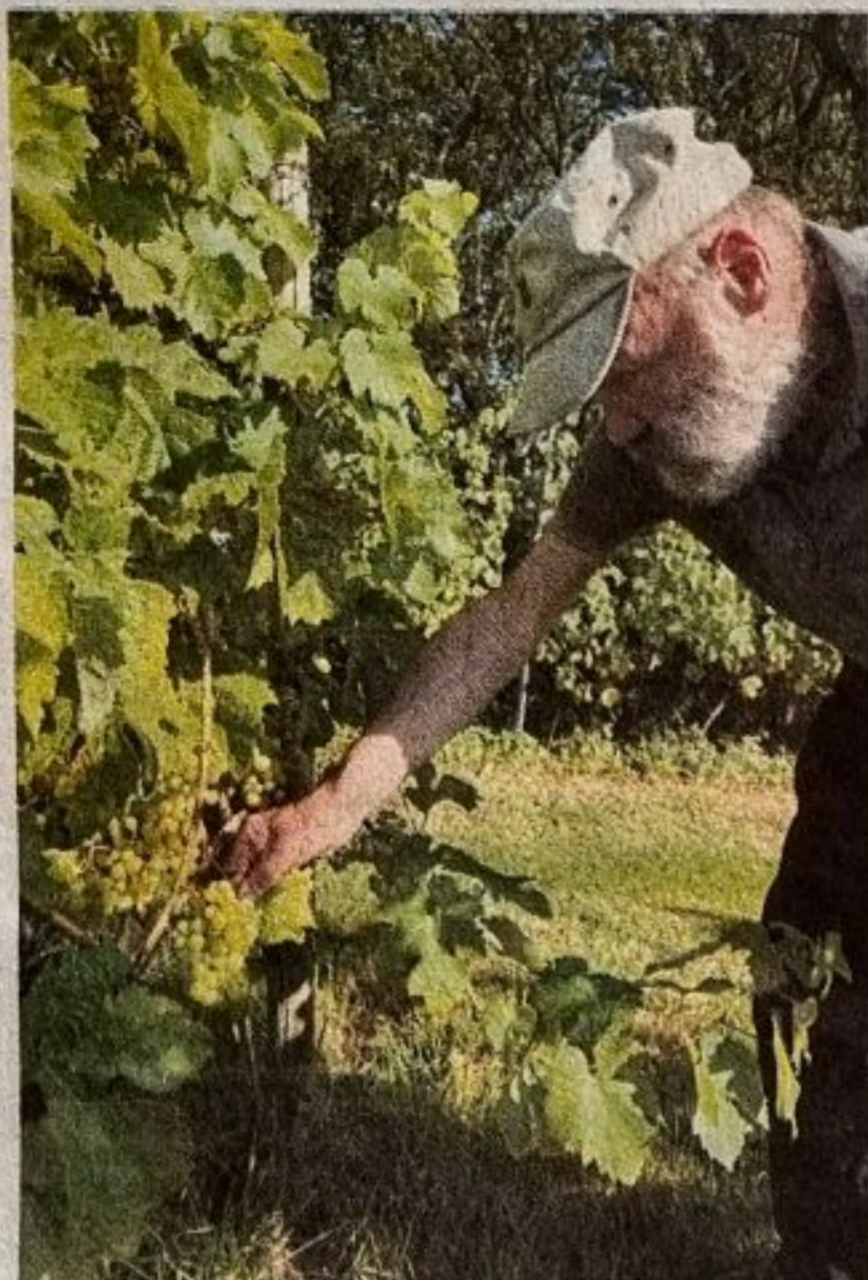


“ Vi fejrer ikke klimaet under gulvtæppet ”

KONGSVANG
CLEANING & FACILITY



6 LANDBRUG & FØDEVARER



Domaine Aalsgaard var den første officielt registrerede vinproduktion i Danmark. Foto: Lars Lindevall



Høsten begynder i slutningen af september, og til juni hældes vinen på flasker. Foto: Domain Aalsgaard

84-årige Lars er Danmarks første vinmand - og han er stadig aktiv

Den første vinstok blev plantet for 50 år siden. I dag har Lars Hagerman, der står bag Domain Aalsgaard, opnået noget nær legende-status inden for nordisk vindyrkning - en livslang passion, han holder fast i, så længe helbredet tillader det. En mulig arvtager er dog allerede trådt til i marken.

Lars Lindevall
larsl@helsingordagblad.dk

ÅLSGÅRDE: Det hele begyndte med en bog om sydfrugter. I Helsingborg-området, hvor Lars Hagerman voksede op, lånte han som teenager en bog på biblioteket om dyrkning af abrikoser, appelsiner og druer i drivhus.

- Det var fascinerende, og mærkeligt nok kan jeg stadig huske den bog helt tydeligt i dag, siger 84-årige Lars Hagerman.

Lige siden dengang har det at dyrke jorden - på naturens egne præmisser - været en brændende passion, som har udviklet sig til et mangeårigt vin-eventyr.

Lars Hagerman flyttede til Danmark i 1960'erne, og her havde han en karriere som marinebiolog på Københavns Universitet. Næsten al fritiden blev brugt på at studere vin-dyrkning, og under rejser i Alsace og Tysklands



Hans Sørensen (til højre) trådte tilfældigt ind i vinens verden, da han mødte Lars Hagerman på en gåtur. I dag er han uundværlig i marken og har taget rollen som mulig arvtager på sig. Hans hund, Nala, er også med i marken. Foto: Lars Lindevall



vinområder lærte han de grundlæggende teknikker. Den første vinstok plantede han hjemme i haven i Ålsgårde i 1975. Men først i midten af 1980'erne tog vindyrkningen for alvor fart.

Fandt den perfekte mark

I 1998 fandt han den perfekte mark på 0,7 hektar i nærheden af Apperup. Her var der plads til cirka 2000 vinstokke på den stejle skråning, hvor planterne får sol dagen lang.

Herfra blev hobbyen forvandlet til en egentlig virksomhed, *Domaine Aalsgaard*,

der ved årtusindskiftet blev Danmarks første officielt registrerede vingård. Årligt producerer Lars Hagerman et godt stykke over 1000 flasker hvidvin - i de bedste sæsoner op til 1500.

Og selv om arbejdet er krævende, har han aldrig set det som en byrde.

- Det er fitness for mig. Hver vinter kører vi tre-fire tons hestemøg ind med trillebør. Jeg er her mindst to gange hver dag, også i stormvejr og snevejr, fortæller han.

Lars Hagerman har gennem årene fået flere priser for



sine vine og er blevet udnævnt til æresmedlem i både danske og udenlandske vinenetværk. Også på vinkortet hos fine restauranter har Domain Aalsgaard været at finde.

Produktionen har fra begyndelsen været så naturlig som muligt, og planterne gødes med hestemøg og drueskaller.

Vejret er afgørende

Når Lars Hagerman og hans hjælpere fra lokalområdet høster druerne fra de lange rækker af stokke, er det altid vejret, der afgør, hvordan fla-

skerne ender med at smage.

- Sommeren har været god i år. Der skal være masser af sol. For de gamle vinstokke betyder mængden af regn ikke så meget, fordi de har så dybe rødder. Det spiller en større rolle for de unge planter.

Han dyrker sorter som Ortega, Solaris og Madeleine Angevine.

- Riesling og Chardonnay kan man derimod glemme alt om i Danmark, slår vinbonden fast.

Høsten begynder i slutningen af september, og her er det kvaliteten, der tæller.

- Det handler ikke om at få så meget som muligt, men om at få kvalitet ud af de enkelte druer, siger han.

De bedste årgange nævner han som 2003, 2009, 2016 og 2024. Måske også 2025, men det er for tidligt at spå om endnu, tilføjer Lars Hagerman.

Høsten er altid en social begivenhed, hvor venner og bekendte fra lokalområdet hjælper til.

En mulig arvtager

- Jeg kan kun love, at man får mad, vin og ondt i ryggen, siger vinbonden.

Gennem de seneste år har Lars Hagerman været nødt til at erkende, at der ikke længere er kræfter til at stå med det hele alene. Og derfor var det lidt af et lykketræf, at en mulig arvtager - Hans Sørensen - pludselig dukkede op på vejen, da han var ude og luften hunden.

Hans er nu en fast del af Domain Aalsgaard, og der er ingen tvivl om, at det er et job, han nyder.

- Jeg er født og opvokset på landet, og jeg kan godt lide naturen. Og så arbejder jeg på at få samme skæg som Lars, lyder det fra Hans Sørensen

fra Apperup, der også har fået en Fjällräven-kasket magen til læremesterens.

Hunden Nala er også blevet en fast kollega i marken.

- Hun kender hver en vinstok her, siger Hans Sørensen.

Fra Strejf til hoveddøren

Salget sker fra hjemmet på Ålsgårde Stationsvej 13 og i samarbejde med restauranter - blandt andre har Restaurant Strejf og Villa Brinkly haft Domaine Aalsgaards produkter på vinkortet.

- Jeg kan godt lide den di-

Lars Hagerman i vinmarken ved Apperup, hvor han har dyrket druer siden slutningen af 1990'erne. Hver vinstok passes med håndkraft - året rundt og i alle slags vejr. Foto: Lars Lindevall

rette kontakt med kunderne, siger Lars Hagerman.

Og han slår fast, at han bliver ved - lige så længe, helbredet tillader det.

- I det øjeblik det bliver kedeligt, så skal man sige stop. Men jeg håber at blive ved mange år endnu. Det er stadig en stor fornøjelse.