



Ansøger: Andersen Winery ApS

Projektitel: Andersen Winery – Mousserende Vine fra Djursland

Totalbudget: 629.721 kr.

Ansøgt beløb: 251.721 kr.

Ansøgt procent: 40 %

Kategori: Iværksætteri og jobskabelse

Målsætning(er): Fødevarer

Uddrag af projektbeskrivelsen:

Historien om Andersen Winery starter i 2009, hvor Mads Andersen begynder at eksperimentere med at fremstille vin baseret på æblerne fra hans æblehave. Det udvikler sig stille og roligt, og i 2011 beslutter han sig for at plante en lille vinmark, for dermed også at kunne eksperimentere med fremstilling af mousserende druevine a la Champagne. Seks år senere og mange erfaringer rigere – kombineret med de mange positive ord vinene har fået med på vejen – mener vi med rette at vi kan sige at vi har opnået "proof of concept" og vist at vi er i stand til at producere mousserende vine af høj kvalitet baseret på lokalt dyrkede råvarer som æbler og druer. I december 2015 stiftede vi derfor Andersen Winery ApS.

Vores næste mål er at opnå "proof of sales", dvs. bringe vores første kommercielle vin, en mousserende æblevin baseret på danske Ingrid Marie, Jonagold og Belle de Boskop æbler, på markedet i 2016. Med hjælp fra et lokalt mosteri, Mariendal Mosteri, mostede vi derfor i december 2015 syv tons æbler, som efterfølgende bearbejdes i vineriet i Vrinners. Gæringen er lige nu godt i gang, champagneflaskerne er på lager, og vi forventer at kunne tappe vinen på flasker og starte anden gæringen allerede i slutningen af marts. Processen med at opnå "proof of sales" er lang og bekostelig, og det er i forbindelse hermed at vi ansøger LAG Djursland om støtte (se den vedlagte forretningsplan for yderligere information).

