

"Hvorfor importere vin fra fjerne lande, når vi har råvarer i overflod her i Danmark?"



## NÅR OVERSKUDSÆBLER BLIVER TIL VIN

**Able Winery** har givet nyt liv til familiens tradition med hjemmegjort æblemost. Det der begyndte som en hobby, med at fryse presset æblemost fra familiens egne træer ned, har udviklet sig til et bæredygtigt iværksættereventyr med udgangspunkt i tankegangen "Vi flasker smagen af Danmark."

Hos Able Winery handler det hver dag, om at fremme cirkulær økonomi og styrke det lokale. Dette valg understreger et vigtigt spørgsmål: "Hvorfor importere vin fra fjerne lande, når vi har råvarer i overflod her i Danmark?"

Vineriet fokuserer på at bruge danske frugter båret af det lokale klima, for at skabe unikke vine der komplementerer danske fødevarer som ost og fisk. De danske æbler giver en aromatisk smag og friskhed, som Able Winery bestræber sig på at bevare.

Succesen blev for alvor synlig i september 2023, da Able Winery deltog i Dansk Vinskue og modtog medaljer for hele tre vine, hvoraf deres 'Aroma' blev kåret som den bedste i sin klasse. Dette er ikke kun en sejr, men også en bekræftelse på, at bæredygtighed og lokal produktion kan gå hånd i hånd med kvalitet og innovation. Disse vine er ikke kun et udtryk for godt lokalt håndværk, men også for miljøbevidsthed, idet de bruger frasorterede og overskudsæbler, hvilket mindsker madspild.

Produktionen er ydermere med øje for CO<sub>2</sub>-udledningen. Udslippet fra gæringen af mosten opvejes i høj grad af de CO<sub>2</sub>-mængder, æblerne har optaget under vækst. Derudover benyttes æblepulpen til fremstilling af gin og brandy, og resterne heraf går til kompost, som anvendes i virksomhedens solbærplantager.