

Lasse og Karin vil udbrede kendskabet til god champagne

Det er ikke altid prisen, det handler om, når man skal vælge en god champagne. Det mener Karin og Lasse Løwenstein Sterup, som driver eget 'garagesalg' som hobbyvirksomhed

Af Mette Dolmer Thygesen

BOBLER Flere skal have mulighed for at drikke god champagne.

Det er filosofien bag hobbyprojektet Selandia Wine, som hillerøddparret Karin og Lasse Løwenstein Sterup grundlagde for halvandet års tid siden.

De sælger 10 forskellige champagner fra det franske familieføretagende Autreau-Lasnot direkte fra deres lejlighed i Mathildeparken.

"Vi vil gerne udbrede kendskabet til champagne. For der er så meget dårlig mousserende vin, som faktisk smager ad Pommern til, på markedet. Hvis man lader være med at købe alt det cremant og cava og lige betaler lidt ekstra for det, så kan man faktisk få en stor oplevelse ud af det," siger Lasse Løwenstein Sterup.

"Vi vil gerne tilbyde noget, som flere har råd til, og vi kan sælge champagnen til en fornuftig pris, så flere kan være med. Vores priser ligger mellem 220 til 350 kroner, så det er selvfølgelig ikke hverdagsvin for alle, men flere kan få råd til en kvalitetschampagne," siger Karin Løwenstein Sterup.

Vandt i blindsmagning

Virksomheden startede midt under coronakrisen, hvor Karin blev selvstændig og skulle oprette et cvr-nummer til sin nye konsulentvirksomhed. Når hun nu var i gang, kunne hun lige så godt oprette et cvr-nummer mere til deres helt eget vinfirma, så drømmen om at udbrede kendskabet til de gode bobler kunne blive til virkelighed.

Parret og deres tre børn mellem 11 og 13 år er alle glade for god mad og tager gerne ud at spise på gode restauranter. Desuden har Lasse mere end 20 års erfaring med vinsmagninger og har besøgt mange vinproducenter. I 2019 vandt han danmarksmesterskaberne i blindsmagning af vin med sit hold 'Rotunden', og holdet blev efterfølgende nummer 5 ved verdensmesterskaberne.

Ifølge ham kan man hurtigt blive 'snydt' til at vælge de kendte mærker fra Champagne-distriktet.

"Man kan nemt komme op



Selandia Wine har indtil videre udelukkende champagne fra Autreau-Lasnot i sortimentet. Foto: Kenn Thomsen

at give 1.500 eller 2.000 kroner for en champagne, men hvad er der egentlig i flasken? Alle de store huse er enormt dygtige til markedsføring, så de kan tage nogle priser, som er virkelig høje i forhold til kvaliteten," siger han.

Kun i fritiden

Parret har ingen planer om, at Selandia Wine skal blive en fuldtidsbeskæftigelse, for der er fuld gang i Karins virksomhed, og Lasse arbejder i Nykredit, så det skal drives i deres fritid. De har deres lønninger at leve af og skal ikke betale husleje eller løn til ansatte. Derfor kan de sælge champagnen uden fordyrende mellemlid til både private, forretninger, firmaer, restauranter med videre - i håb om at flere kan smage med.

Samtidig brænder de for at tilbyde vinsmagninger i privat regi, hvor man kan invitere sine venner, familiemedlemmer eller kolleger til at dykke ned i de forskellige champagner.

"Så kommer Lasse ud og fortæller om vinene og deler

|| Vi vil gerne tilbyde noget, som flere har råd til, og vi kan sælge champagnen til en fornuftig pris, så flere kan være med...

Karin Løwenstein Sterup

ud af sin store viden. For vi vil gerne give folk en oplevelse, både med smagen, men også med noget viden om champagne, og om hvad man skal holde øje med," siger Karin.

Selandia Wine har ikke en webshop og leverer kun til nærområdet. Men man kan bestille alt fra en enkelt flaske, som man selv må hente i Mathildeparken, til én eller flere kasser, som parret gerne kører ud med, på deres hjemmeside.

Siden starten har de solgt



Kokken Martin Bjørn står for maden til en champagnemiddag med Selandia Wine 2. september i Restaurant Teddy/ by Bjørn. Arkivfoto: Mette Dolmer Thygesen

omkring 2.500 flasker champagne til hovedsageligt venner, bekendte, familiemedlemmer, kolleger, Vinbutikken Hillerød og delikatesseforretningen Sane Food by Larsen.

"I nogle perioder sker der ikke så meget, men så vælter det pludselig ind med bestillinger. Når folk har drukket op, vil de tit gerne have mere. Det er jo det allerbedste, når folk siger, at det var rigtig godt, og at de gerne vil have det igen. Der er også en del af mine kolleger, som har serveret champagnen for deres venner, og så vil de også gerne lige have tre kasser, så det spredes sig som ringe i vores netværk," siger Lasse.

Familieføretagende

Parret har så sent som i sommer været nede og besøge Autreau-Lasnot, som drives af to brødre, der har overtaget det efter deres far. De dyrker alle deres druer selv og har gjort det siden 1932. Produktionen udgør i alt kun cirka 70.000 flasker om året fordelt på 12 forskellige champagner, hvor de store champagne-hu-

se producerer flere millioner flasker og også køber druer af andre.

"Jeg har smagt alle de dyre, store champagner, som smager virkelig godt, men jeg vender med glæde stadig tilbage til champagnerne fra Autreau-Lasnot, og det er for mig et kvalitetstegn," siger Lasse.

Parret holder ofte blindsmagning med deres vennekreds, og her har champagnen fra Autreau-Lasnot også overrasket.

"En veninde, som har smagt rigtig meget champagne, var sikker på, at det var Dom Perignon. Det er sjovt, at vi kan 'drille' lidt, for folk tror, at den er fra et af de store brands," siger Karin.

For parret handler det om deres interesse og passion for god mad og vin, men måske en dag - når pensionisttilværelsen kalder - kunne det blive en mulighed at åbne en forretning med vine, hvor der var åbent en dag eller to om ugen. Indtil da drømmer parret om at udvide med salg af rød- og hvidvin eller af de helt rigtige glas, som samler duft og smag.

Hillerøddparret Karin og Lasse Løwenstein Sterup håber, at flere vil finde ud af, at god champagne ikke behøver at koste en formue. Foto: Kenn Thomsen

I sidste uge fik de leveret 960 nye flasker, som opbevares i et lagerrum på Frejasvej, hvor der lige kan være to paller champagne.

"Vi joker tit med børnene om, at det kan blive deres nye fritidsjob, når de får kørekort - at pakke og sende champagne afsted. Vi er i gang med at sælge vores lejlighed og vil gerne have noget større - med kælder. Så kan vi lave en lille pakkecentral dernede," siger Karin.

Champagnemiddag

Karin og Lasse er ofte kommet i Restaurant Teddy/ by Bjørn, som den lokale kok Martin Bjørn åbnede i Frederiksgade 6 i efteråret 2020.

De har nu indgået et samarbejde om at arrangere en champagnemiddag fredag den 2. september fra kl. 18.

Middagen til 1.200 kroner inkluderer snacks, en 5-retters menu, otte forskellige champagner fra Autreau-Lasnot, kaffe og sødt. Der er 40 pladser, som kan købes via selandia-wine.dk/events eller i Restaurant Teddy/ by Bjørn.

|| Det er jo det allerbedste, når folk siger, at det var rigtig godt, og at de gerne vil have det igen...

Lasse Løwenstein Sterup