



LOKALA VINMAKARE FINNER SIN EGEN MELODI

Gudarnas dryck. Både nektar och öl har fått detta epitet. Men de har en stark konkurrent i vinet, som nu tar allt mer plats i det österlenska landskapet. De lokala vinodlarna förenas i sin gemensamma passion och ständiga strävan efter förfinade smaker.

VINPRODUKTION I SVERIGE

- Svensk vinodling i sin nuvarande form startades av ett antal entusiaster på 1990-talet med inspiration från andra nordligare länder som Danmark, England och Kanada.
- Första odlaren på Österlen var Percy Månsson på Skillinge Vingård/Domän Sånana, som startade 1994 och fortfarande är aktiv.
- 1999 blev Sverige efter ansökan hos EU ett godkänt vinland. Därefter tog vinodlandet fart på allvar.
- Merparten av Sveriges vinodlare finns i södra Sverige, till övervägande delen i Skåne.
- Hur många vinodlarna är beror på hur man räknar. Dryckesbranschrapporten 2019 anger att 38 företag har registrerat sig som framställare av vin, medan cirka 70 har registrerats som odlare av druvor. Till detta kommer en uppsjö hobbyodlare.
- Enligt föreningen Svenskt Vin och LRF finns det 200 odlare med potential att på sikt bli kommersiella vinproducenter.
- Kommersiella vinproducenter är registrerade för att betala alkoholskatt och kan sälja sitt vin till Systembolaget och restauranger. Hobbyproducenter kan bara tillverka vin för egen räkning.
- Att etablera en vinodling i Sverige som kan leverera fullgoda viner beräknas ta mellan fyra och fem år.
- Svenska viner vinner i dag prestigefyllda priser även i internationell konkurrens.

Källor: Föreningen Svenskt Vin, LRF och Livsmedelsföretagen.

TEXT: Johan Bentzel

FOTO: Rebecca Wallin

DET SÄGS ATT EN MÅLTID UTAN VIN ÄR som en dag utan sol. Den här dagen gassar solen från en klarblå himmel och på bordet med kaviarfyllda krustader, vildsvinskött och Västerbot-tenpaj står vinflaskorna uppradade.

Några av traktens lokala vinodlare har samlats på Skepparps Vingårds veranda för att smaka på varandras viner och dela erfarenheter. I hagen nedanför vandrar fåren lojt omkring i den prunkande grönskan och försommarvärmen.

Bengt "Fuffe" Åkesson och Eva Bergqvist, som driver nämnda vingård, är värdpar och bland gästerna finns Karin Birch, Carl-Otto Ottergren och John Ekström från Åhus, Köpingsbergs respektive Henriksdals Vingård. De flesta känner varandra väl eller har i vart fall setts förut. Konversationen kommer snabbt i gång och nyfikenheten är stor på de uppdukade dryckerna. Trots att diskussionerna i dessa coronatider måste ske på minst en armlängds avstånd är atmosfären intim. Den inbjudna vinkonässören, och tidigare chefredaktören på Hemmets Journal, Janne Walles stoppar tillbaka fuskklappen i fickan och lutar sig tillbaka med ett leende. Han inser att han inte behöver hålla något föredrag eller ens leda någon vinprovning. Det här gänget är självgående.

– Den svenska vinvärlden är inte så stor, i alla fall inte om man talar om kommersiella odlingar, säger Karin Birch.

Enligt Dryckesbranschrapporten 2019 finns det 38 företag som registrerat sig som framställare av vin samt cirka 70 som registrerats som odlare av druvor. Denna relativt lilla vinvärld är dessutom i stor utsträckning koncentrerad till Skåne och inte minst Österlen.

Österlen bär redan på tillräckligt mycket lyskraft för att stå för sig själv. Men ibland, när det redan feta typsnittet inte riktigt räcker till och behovet blir stort att dessutom kursivera och stryka under, dyker liknelserna med Provence och Toscana upp.

Jämförelser som har fått ännu mer bäring

när fruktträden, havet, det säregna ljuset, konstnärerna och då småskaliga producenter-na har fått sällskap av rader och åter rader av prydliga vinstockar längs låglänta sluttningar i böljande dalgångar.

I takt med att odlarna har blivit mer erfarna har också vinerna utvecklats. Svenska viner kännetecknas ofta av en friskhet och syrlighet, som i ett allt varmare klimat blir



svårare och svårare att få till på tydligare breddgrader.

Med åren har de svenska vinodlarna blivit bättre på att ta hjälp av varandra, och ju fler de blir, desto större blir den samlade kompetensen.

– En skribent skrev om oss att vi hade gått från glada amatörer till målmedvetna proffs. Jag tycker att det beskriver utvecklingen rätt så bra, säger Bengt "Fuffe" Åkesson. En framgångsrik vinproduktion börjar med att sätta rätt plantor i jorden. Sedan ska de också skötas om på ett bra sätt och ha vädrets makter med sig.

En skicklig vinmakare börjar sin planering redan när det är dags att börja klippa bort skotten på vinrankorna. Efter skörd



finns det en lång rad andra val att göra inne i vineriet, allt från jästsort till lagringsmetod. Läroprocessen är lång och stannar egentligen aldrig av.

– Det är lite som att lära sig spela ett instrument. I början försöker man ta ut en melodi som man känner till sedan tidigare. Efter hand blir man bättre och bättre. Till slut, när man har lärt sig behärska instrumentet, kan man skapa sin egen melodi, säger Karin Birch.

Länge var den vedertagna åsikten att svenskt vin per definition var dåligt, oavsett om man hade provat eller inte. För att ändra denna syn startade Bengt "Fuffe" Åkesson Vinfestivalen på Österlen, vars fjärde upplaga i fjol lockade över 3 500 besökare till Skepparps Vingård.

– Det har hänt mycket bara under de senaste åren. Det talas allt mer positivt om svenskt vin. Vi kommer även in i de fina rummen och får internationella utmärkelser. Självklart är alla viner inte bra, men det är de

SKEPPARPS VINGÅRD

- Drivs av: Bengt "Fuffe" Åkesson och Eva Bergqvist.
- Grundad år: 2011.
- Odlingsareal: Cirka fyra hektar.
- Antal stockar: 14 000.
- Druvsorter: Solaris, Rondo och Cabernet cortis.
- Exempel på viner: Skepparps Grand Prix Solaris, Skepparps Grand Prix Rosé, Skepparps Crossover.
- Utmärkelser i urval: Tre medaljer – guld, silver och brons – vid Nordic Wine Challenge 2020. Swedish Wine Producer of the Year 2019, även där guld, silver och brons.
- Hemsida: skepparpsvingard.se

inte i Frankrike heller, säger han.

Den gröna druvan Solaris är väldigt odlingssäker i kallare klimat och ger ofta bra skördar även när vädret inte är helt perfekt. Druvsorten är därför vanlig i Sverige.

Carl-Otto Ottergren på Köpingsbergs Vingård skiljer ut sig genom att i stor utsträckning satsa på mindre säkra kort, såsom Pinot Blanc och Chardonnay, då de lämpar sig bättre för de mousserande viner som han uteslutande satsar på.

Det kan straffa sig ibland, medger han, men med sin bakgrund i finansbranschen är han inte främmande för risktagande.

– Ett dåligt år drabbas jag hårdare än mina kollegor. Jag räknar med att Chardonnay i bästa fall ger skörd två år av tre. Å andra sidan räknar jag med att ta mer betalt för den produkten också. De år det går bra, går det väldigt mycket bättre. Det är risk kontra belöning.

Corona var däremot en risk som ingen kunde kalkylera med. Att samtalet vinodlar-



na emellan glider in på pandemin är oundvikligt.

En av de inbjudna saknas till och med på grund av rådande restriktioner: Percy Månsson på Skillinge Vingård/Domän Sånana. Som Österlens och för all del också Sveriges grand old man inom vinodling, med över 25 års erfarenhet, hade han definitivt platsat i sällskapet.

Annars är det framför allt besöksverksamheten som berörs. Skepparps Vingård håller visserligen tills vidare dörrarna öppna för en femte vinfestival i sommar, med beredskap att snabbt ställa in, men för Köpingsbergs Vingård är effekten redan kännbar.

På Österlen är det framför allt Carl-Otto Ottergren som har satsat på besöksnäringen runt vin. Ett normalt år har han runt 10 000 besökare, men bara i maj i år ställdes 22 planerade bussutflykter till gården in. Verksamheten står inte och faller med det, betonar han, men det förtar en del av glädjen.

Innan stämningen hinner bli alltför dystert där på verandan i Skepparp, slår värden ihop händerna och utbrister:

– Nej, nu ska vi inte tala mer om detta, utan om möjligheter!

Snart är de överens om att ett vingårdsbesök egent-

ligen kan vara en bra aktivitet i dessa tider, i alla fall för mindre sällskap. Odlingarna är vidsträckta och dessutom utomhus.

Carl-Otto Ottergren ser också hur corona på sikt kan

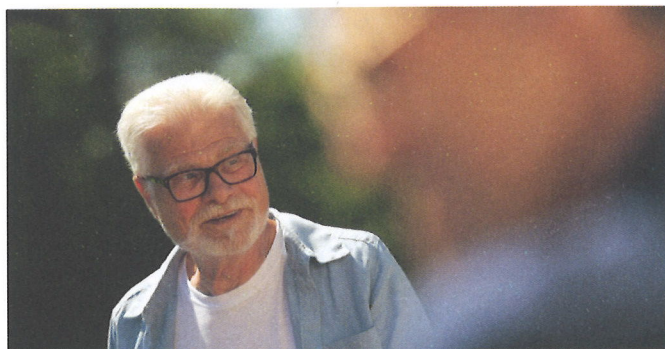
”– Gårdsförsäljning skulle betyda att jag kan expandera...”

bidra till att ytterligare stärka det lokala och småskaliga genom förändrade resmönster och köpbeteenden.

– Kanske kommer Skypemöten att ersätta konferenser även i en värld utan corona. Däremot tror jag att upplevelser med mat och dryck kommer att öka långsiktigt.

När sällskapet på verandan så smått börjar delas in i smågrupper faller det sig naturligt att nykomlingen i sällskapet, John Ekström, slår sig i slag med Carl-Otto Ottergren.

John Ekström är också en driven entreprenör, som till



ÅHUS VINGÅRD

- Drivs av: Karin Birch, Carlo Tyrberg samt Jörgen och Karin Persson sedan 2016.
- Grundad år: 2004 – av Ronny och Gunilla Persson samt Per och Kristina Persson.
- Odlingsareal: Ett hektar.
- Antal stockar: 3 000.
- Druvsorter: Solaris, Léon Millot.
- Exempel på viner: Åhus Solaris, Åhus Solaris EQ, Åhus Rosé, Åhus Léon Millot.
- Utmärkelser i urval: Guldmedalj International Wine Awards Spain 2019. Bronsmedalj Föreningen Svenskt Vins årliga bedömning 2019. Bronsmedalj Swedish Wine Producer of the Year 2018.
- Hemsida: åhusvingård.se

vardags driver det exklusiva klädmärket John Henric. Han är inne på sitt tredje år som odlare och har förhoppningar om att på sikt bli en skicklig vinmakare. Han suger åt sig all kunskap och feedback som hans mer erfarna kollegor bidrar med.

Som företagare drivs han av att ständigt göra saker och ting enklare och fortare. Det tar han med sig in även bland vinplantorna.

– Jag gillar ju det där med att effektivisera men ändå ha passion. Det är framför allt odlingen som jag tycker är intressant, att hitta bättre sätt för den processen i Sverige och göra det lite smartare för varje år.

Medan John Ekström just nu uppfyller en dröm som han har haft i hela sitt vuxna liv, ramlade Karin Birch in i branschen av en slump. Åhus Vingård hade funnits i över tio år när hon kom in i bilden.

Initiativet togs 2004 av Åhusbon Ronny Persson och året därpå kom de första stockarna i jorden. Då uppstod också det koncept som vingården har än i dag, med abonnenter

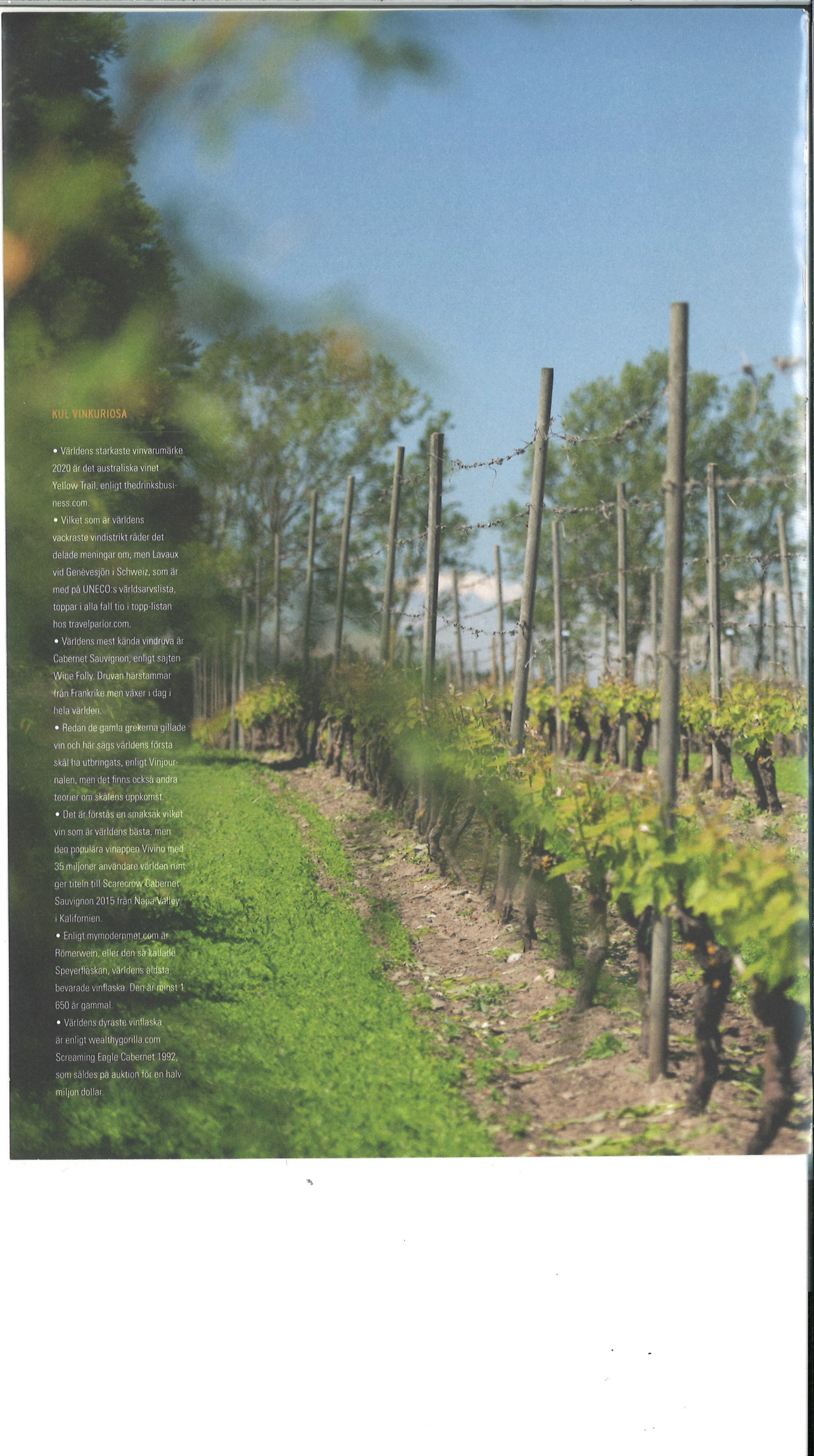
som sköter en rad var av odlingen. För närvarande är ungefär 140 personer engagerade i odlingen.

”– Nej, nu ska vi inte tala mer om detta, utan om möjligheterna!”

– Det blir lite som att gå en kurs i vinodling. Man får handledning och instruktioner. Ingen behöver känna att man gör det helt på egen hand, säger Karin Birch.

Hon kom själv in i verksamheten via detta vinodlarsällskap – utan planer på att engagera sig mer än så. Men när Ronny Persson 2016 bestämde sig för att lämna över ansvaret för vinodlingen, hamnade uppdra-





KUL VINKURIOSA

- Världens starkaste vinvarumärke 2020 är det australiska vinet Yellow Trail, enligt thedrinksbusiness.com.
- Vilket som är världens vackraste vindistrikt råder det delade meningar om, men Lavaux vid Genevesjön i Schweiz, som är med på UNESCO:s världsarvslista, toppar i alla fall tio i topp-listan hos travelparlor.com.
- Världens mest kända vindruva är Cabernet Sauvignon, enligt sajten Wine Folly. Druvan härstammar från Frankrike men växer i dag i hela världen.
- Redan de gamla grekerna gillade vin och här sägs världens första skäl ha utbringats, enligt Vinjournalen, men det finns också andra teorier om skalens uppkomst.
- Det är förstås en smaksak vilket vin som är världens bästa, men den populära vinappen Vivino med 35 miljoner användare världen runt ger titeln till Scarecrow Cabernet Sauvignon 2015 från Napa Valley i Kalifornien.
- Enligt mymodernet.com är Römerwein, eller den så kallade Speyerflaskan, världens äldsta bevarade vinflaska. Den är minst 1 650 år gammal.
- Världens dyraste vinflaska är enligt wealthygorilla.com Screaming Eagle Cabernet 1992, som såldes på auktion för en halv miljon dollar.



#1 2020



get på Karin Birch och hennes make Carlo Tyberg samt markägaren Jörgen Persson och hans fru Karin.

– Det är ett rent hobbyprojekt men är ändå rätt omfattande. Vi driver det som ett kommersiellt aktiebolag och verksamheten ska helst gå ihop. När andra spelar golf – och lägger timmar av sitt liv på det – har vi en vingård. Men vi har ju egentligen aldrig gått och drömt om det här. Det är lite udda bland vinodlare, säger Karin Birch.

Bengt "Fuffe" Åkesson passar mer in i den gängse bilden. Som fjärde ägargenerationen av Kiviks Musteri har han dryckestraditionen i blodet och sitter fortfarande i familjeföretagets styrelse, men Skepparps Vingård är sedan länge hans huvudsakliga passion. Han startade vinodlingen för nio år sedan.

– Jag har rest rätt mycket och sett många vingårdar. Därför tyckte jag att det skulle vara kul att även odla själv. Äpplen har jag hållit på med i hela mitt liv. Nu jobbar jag hellre i mitt eget lilla företag. Det är kul att

vara entreprenör och att känna drivet i att ta svenskt vin från där det var och uppåt.

För Carl-Otto Ottergren har vingården varit en heltidssysselsättning ända sedan starten 2005, även om det första vinet inte kom på marknaden förrän nio år senare. Köpingsberg är hans föräldragård och här har han successivt utökat sin odling och produktionen av mousserande vin.

Idén fick han redan under studietiden, då han tillbringade ett år i Paris och lärde känna en person vars pappa var champagneproducent.

– Men min inspiration kommer egentligen mest från England. Det är ett litet land på vinodlingsfronten, men de ligger ändå 20 år före oss i utveckling och satsar nästan enbart på mousserande vin. Att vinodlandet flyttar norrut är ett fenomen som sker i hela världen.

De olika förutsättningarna gör också att vingårdarna ser lite olika på möjligheterna med gårdsförsäljning. Alla är i grunden posi-

KÖPINGSBERGS VINGÅRD

- Drivs av: Carl-Otto Ottergren.
- Grundad år: 2005.
- Odlingsareal: Tre hektar.
- Antal plantor: 8 000.
- Druvsorter: Pinot Blanc, Chardonnay, Solaris, Seyval blanc.
- Exempel på viner: Köpingsberg Blanc de Blancs Vintage, Blanc de Blancs Cuvée Carl-Otto, Cremant de Bourgogne Cuvée Carl-Otto.
- Internationell uppmärksamhet: Har bland annat presenterats i Forbes Magazine och varit inspelingsplats för en Bollywood-produktion.
- Hemsida: kopingberg.se



tiva, men av olika anledningar.

För vingårdarna i Åhus och Skepparp handlar det mest om att kunna erbjuda sina besökare en souvenir med sig hem, men för den totala försäljningen skulle det inte ha så stor betydelse.

– För min del är det Systembolaget som ser till att jag kan sälja större volymer, säger Bengt "Fuffe" Åkesson. Carl-Otto Ottergren konstaterar däremot att han är en av

de vinodlare i landet som skulle gynnas mest av gårdsförsäljning. Redan i dag säljer han främst sina viner genom servering på gården.

I en värld där corona har besegrats kan Köpingsbergs Vingård med lite ansträngning tredubbla antalet besökare. Om alla då köper en flaska var handlar det om 30 000 flaskor enbart via gårdsförsäljningen, jämfört med de 8 000 som säljs via dagens kanaler.

Det kräver förstås en mycket större odling, i paritet med exempelvis Arilds Vingård i nordvästra Skåne, som har 100 000 plantor på närmare 15 hektar.

Än så länge har ingen på Österlen tagit ett så stort kliv. Men förutsättningarna finns, menar Carl-Otto Ottergren.

– Gårdsförsäljning skulle betyda att jag kan expandera, anställa mer personal och skapa ett mer intressant besöksmål. Det har varit nära flera gånger och nu säger man att man ska utreda det igen. För tredje gången.

Det som avgör är vilka direktiv som utredaren får. Men det kommer att komma. Det är jag helt övertygad om. Frågan är bara när.