

VACKRA VINGÅRDAR

I dag tillverkar och säljer man ungefär 3 000 flaskor per år. De druvor som odlas är Solaris, Seyval Blanc, Rondo, Léon Millot samt Phoenix. Solaris är en druva som visat sig mycket lämplig för det nordiska klimatet och odlas av många vinbönder i Skåne.

110 medlemmar varvar arbete med trevligt umgänge

I Åhus kan alla ha sin egen vinranka

Ett vinodlarkollektiv? Ja, varför inte! Det är roligt, socialt och går att kombinera med ett "vanligt" jobb. Åhus vingård välkomnar även gäster som vill gå en guidad rundtur, njuta av den romantiska stämningen och provsmaka viner.

AV: ANN LÖFBERG FOTO: HÅKAN E BENGTTSSON

Åhus vingård och restaurang Rökeriet kompletterar varandra och har ett nära samarbete.

RESTAURANG

RÖKE



På Åhus vingård och Rökeriet bjuds lokala delikatesser mesta möjliga mån.

” Allt görs för hand på Åhus vingård



Ägarkvartetten Carlo Tyrberg och Karin Birch samt Karin och Jörgen Persson.



Av de blå druvorna Rondo och Leon Millot gör man rosévin, men de kan också användas till rött vin – förutsatt att sommaren är tillräckligt lång och varm.

Tänk er att ha en egen vinranka, som man varje år kan skörda druvor att göra vin av! Det är säkert drömmen för många, och i Åhus har man möjliggjort den drömmen.

Tanken bakom Åhus vingård har ända sedan start varit att den ska skötas kollektivt. Och intresset har varit väldigt stort, berättar Karin Birch, en av ägarna. Hon tycker också att man på det här sättet skapar kontakter och får en trevlig samvaro på köpet.

– Vi är nu 110 personer som arbetar tillsammans, och det är en väldig blandning av folk med olika ålder, profession och bakgrund. Alla tycker det är lika kul! I februari varje år har vi en kick-off då vi planerar årets verksamhet.

– Vi träffas drygt 20 gånger om året för att jobba. Alla deltar med liv och lust och så äter vi frukost och lunch tillsammans, berättar Karin.

Samhället Åhus är redan känt för sina drycker, här finns sedan länge tillverkning av Absolut Vodka. Åhus Vingård blev ett bra komplement och sedan ett par år finns även Åhus Bryggeri som gör öl.

De första stockarna på Åhus vingård planterades i maj 2005, och undan för undan planterade man sedan 70 rader med sammanlagt 3 000 plantor. 2015 tog nuvarande ägarkvartett över:

– Vi fick ta hand om en väl fungerande vingård, som vi nu driver vid sidan av våra ordinarie arbeten. Ingen av oss hade drömt om att bli vinbönder, men nu har



Man har en småskalig produktion, och förra året fick man pris för sitt vin Åhus Solaris 2018 EQ.



Rökt lax från Rökeriet.

vi fått det här som intresse.

– Vi har gått olika vinkurser och det upptar mer och mer av vår fritid. Vi fyra bildar tillsammans ett bra team som kompletterar varandra!

Karin Birch är agronom och maken Carlo Tyrberg är verksam inom IT. Det andra ägarparet; Jörgen och Karin Persson, har lantbrukserfarenhet respektive estetisk talang.

Allt på vingården görs för hand, från odling och plockning och sortering till vinifiering, buteljering, etikettering och leverans.

Åhus vingård ligger intill restaurang Rökeriet, som man har ett tätt samarbete med och som erbjuder samtliga viner på sin meny.

Det är även populärt att fira bröllop här, med vigsel i Åhus



I Rökeriet välkomnar Robin Eriksson och Linnea Lindberg.



Allt sker för hand, även packning och märkning.

kyrka, båtfärd på Helge Å och så middag med Åhus goda viner därtill. Vingården tar också emot grupper för rundvandring och provsmakning, det brukar vara mycket uppskattat och tar runt en och en halv timme.



Havet finns alltid nära i Skåne.