

VINLANDET SVERIGE - FULLT FLYT PÅ 57:e BREDDGRADEN

I JUNI 2019 SLÄPPTES 30 NYA SVENSKA VINER PÅ SYSTEMBOLAGET. ODLINGARNA VÄXER OCH VINERNA BLIR BARA BÄTTRE I DET SVENSKA VINLANDET. ENBART I SKÅNE FINNS 40 OLIKA VINGÅRDAR VILKET GÖR ATT DET BLIVIT LITE SOM SVERIGES ALSACE. SOMMELIERER OCH VINSKRIBENTER SPÅR ATT DEN SVENSKA VINODLARBRANSCHEN MARSCHERAR I STADIG TAKT FRÅN EXPERIMENTELLA HOBBYODLINGAR OCH SMÅSKALIGA VERKSAMHETER TILL ALLT STÖRRE TILLVERKARE. SOMLIGA MENAR ATT SVENSKT VIN I FRAMTIDEN, KANSKE DELVIS PÅ GRUND AV KLIMATFÖRÄNDRINGARNA, KOMMER ATT VARA LIKA SJÄLVKLART SOM FALUKORV. I TIDNINGAR PUBLICERAS HEMESTERGUIDER TILL SVENSKA VINGÅRDAR OCH PÅ SOCIALA MEDIER VIMLAR DET AV ENTREPRENÖRER OCH ENTUSIASTER SOM DELAR INTRESSET FÖR VIN MED LOKALA, NORDISKA, UNIKA SMAKER. JENNIFER EHNEMARK TOG SÄSONGSANSTÄLLNING PÅ EN AV SVERIGES ÄLDSTA VINGÅRDAR, WANNBORGAS BRÄNNERI & VINGÅRD I BORGHOLMS KOMMUN PÅ NORRA ÖLAND FÖR ATT KOLLA IN SVENSK VINPRODUKTION.

TEXT Jennifer Ehnemark ▪ FOTO Jennifer Ehnemark och Camilla Skogsberg





De tror inte på mig i Spanien när jag berättar att jag gör vin i Sverige.

En förmiddag i slutet av juni 2019 guidar Janne runt bland vinstockarna på dagens drop in-visning. Vi står i solen och den öländska vinden. Han pekar ut över vinplantorna som är indelade på fem olika fält märkta A-E.

– Bara att klippa gräset här tar flera dagar, berättar han.

Bevattningen sköter naturen om, får jag veta. Det är enbart yngre plantor som stödvattnas tills de är två till tre år. De olika druvsorterna är utspridda för att undvika att plantor av samma sort riskerar att bli angripna och smittade av samma sjukdomar. Ågarna Janne Suominen och Camilla Skogsberg med två döttrar i förskoleåldern och bebis på gång i höst, tog över Wannborga Bränneri & Vingård hösten 2016. De var egentligen inte på jakt efter just en vingård, de delade mer en önskan att byta livet i Stockholm mot ett annat liv på Öland. Wannborga hade varit till salu i flera år när de kom dit. Efter att ha kikat på en öländsk gästgivaregård i en närbelägen by – utan att slå till – fattade de plötsligt det livsavgörande beslutet och stod snart som nya ägare till en egen 2,5 hektar stor vinodling och ett komplett vineri för både vitt, rött och rosé, vinkällare, restaurang, gårdsbutik, B&B fördelat på flera hus samt ett flera hundra kvadrat stort och charmigt bostadshus i gammal stil. Med på köpet kom också ett gårdsbränneri för tillverkning av diverse destillat som Wannborga Apple, en kunglig calva-

dos gjord med äpplen från kungafamiljens sommarresidens Solliden. Öwhiskyn som producerats sedan 2007 var den första svenska whiskyn efter den kanske mer kända från Mackmyra. Wannborga tillverkade då och tillverkar idag även starkvin, ö-vodka och prisbelönt ekologisk ofiltrerad ö-gin med kryddor som enbär, korianderfrö, citron, apelsin, kanel, gentianarot och kardemumma. Prata om att kliva in i ett helt nytt liv, med alla möjligheter och utmaningar framför sig i det nya dryckessverige. Janne berättar att det på Öland finns totalt tre vinodlingar som kom till strax efter 1999 då det fattades ett EU-beslut att få odla upp ett antal hektar i Sverige för att producera vin. Förutom Wannborga hör också Eva Gustafsson med familj, som driver Håks gård på södra Öland i Beteby i Mörbylånga kommun, till de verkliga pionjärerna som hållit på längst av alla svenska vingårdar, i snart 20 år.

JANNE OCH CAMILLA gick som lärlingar sida vid sida hos förra ägarna för att komma in i rollerna som bönder och vinmakare. Båda kom från helt andra branscher. Han var anställd på ett stort försäkringsbolag, hon hör till en familj med egna restaurang- och matföretag och är den som nu driver vingårdens restaurang. Camillas pappa Vincent Yap, som drev Restaurang Malaysia i Stockholm och som grundat företaget Param Para med kvalitativa såser som affärsidé, har gått in som delägare i vingården. Det ger delägarna fördelen att de kan låna personal av varandra. Under högsäsong

är det främst Janne och Camilla som tar emot säsongsarbetare från Stockholm. I teamet på vingården finns en skara anställda, flera hjälpsamma bybor, familj, släkt och vänner, entusiastiska volontärer och Wannborgas oenolog, Daniel Barrio Lundh som sedan 1993 är utexaminerad agronom och titulerar sig specialist-vinmakare. 1997 började han jobba som vinmakare på några av de stora vingårdarna i Spanien, bland annat i spanska Toledo. Numera är han konsult både åt spanska vingårdar och åt sydöländska Håks gård och Wannborga Bränneri & Vingård på norra Öland.

DET ÄR FRÄMST nyfikenhet och forskning som gör vinodling möjlig i Sverige.

– De tror inte på mig i Spanien när jag berättar att jag gör vin i Sverige, berättar Daniel.

Det började med att förra ägarna på Wannborga, Ingrid och Gunnar Dahlberg med familj, upptäckte att det växte några vinrankor bredvid huset och tänkte: okej, varför inte prova att odla vin? Daniel var i Stockholm, det var i slutet av 90-talet, och läste en artikel om dem. Ingrid och Gunnar hade börjat experimentera med 40 olika sorters druvor anpassade för kallt klimat för att se vilka som kunde trivas. Vitvinsdruvan Solaris visade sig fungera i svenska jordar. Daniel reste till Öland, blev kvar på gården och deltog i den första större planteringen 2003. Den följdes av ytterligare en stor plantering 2006. Den senaste planteringen skedde 2012.

– Man måste vänta åtta, nio år på



en planta innan skörd. På Wannborga hade man i början lite för bråttom och började skörda redan efter tre år, förklarar Daniel.

IDAG, NÄSTAN 20 år senare, från de första kända EU-bidrags-stöttade försöken att odla vin på godkända druvsorter 1999 räknat, har Wannborga cirka 5000 plantor på 2,5 hektar odlad mark. Tio av de ursprungliga 40 utvalda druvsorterna är kvar. De blå druvorna består bland annat av Rondo, en blandhybrid som experimenterats fram i samarbete med Geisenheim-universitetet i Tyskland där man gör löpande test för att ta fram druvor som ska passa olika klimat. Även Leon Millot från Frankrike, Frühburgunder från Tyskland, Regent och Cabernet cortis levererar bra druvmaterial.

- Leon Merlot betar sig som en vild unge, den får mer rotskott och grenverket växer snabbare vilket betyder mer arbete för oss. Solaris växer i ett mer harmoniskt tempo, berättar Janne.

BLAND DE GRÖNA sorterna satsar Wannborga främst på Solaris, men odlar också Orion, Merzling, Phoenix och Seyval blanche. Wannborgas produktionskapacitet årligen ligger på max cirka 4000 liter vin men det är sällan man når upp i de volymerna. Verksamheten är hantverksmässig och ytterst småskalig. Allt odlas och skördas, vinifieras och buteljerar för hand.



ALLT SOM FRÅN BÖRJAN kom ur nya svenska vinerier var inte jättebra. Förståeligt – folk var nybörjare – men det är svårt att ändra på ett första intryck. Så hur ska man tänka när man köper svenskt vin idag? Och vad skiljer de svenska årgångarna åt?

– Det är lättare att göra goda vita viner i Sverige, röda viner kräver generellt varmare temperaturer över längre tid för att druvorna ska hinna samla på sig aromämnen och ordentligt med syra och socker. Och dricker man svenskt rödvin ska man dricka med öppet sinne, inte jämföra

med Rioja där vinbönderna har 2000 års nedärvd och vidareförmedlad kunskap och erfarenhet av just den druvsorten. Svenskt vin är helt unikt, det går inte att jämföra med något annat, säger Daniel.

SVENSKT VIN har genomgått en hiskelig utveckling både när det gäller kvalitet och pris och har börjat hitta sin egen profil och smak. Att svenska viner är högre prissatta än det övriga sortimentet känner de flesta till. För fem år sedan kostade en flaska svenskt vin mellan 500 och 600 kronor. Idag

ligger de flesta på mellan 150 kronor upp till 300 kronor flaskan. Kvaliteten berättigar priset. Att köpa en flaska svenskt vin har gått från att vara en kul grej att ge bort (men kanske inte alltid så gott) till prisbelönt och väldigt gott. Vita Solaris-viner från olika svenska vingårdar kan bli väldigt olika doft- och smakupplevelser med olika färg. När man sticker näsan i glaset är det svårt att inte tycka om dem.

FINNS DET NÅGOT håll-käften-gott svenskt rödvin? Ja, Wannborga lyckades faktiskt skapa en gastronomisk



Svenskt vin är helt unikt, det går inte att jämföra med något annat.

upplevelse med Wannborga Léon årgång 2016 för 249 kronor. Och jag säger inte det som en entusiast som råkar gilla r-ö-vin.

- 2016 hade vi en rekordstor skörd och fick ihop cirka 7 500 kilo druvor av väldigt bra kvalitet, berättar Daniel.

Det vinet sålde över förväntan när det släpptes och är idag helt slutsålt. Vinskribenten Alf Tumble på Dagens Nyheter gjorde tummen upp och beskrev Wannborga Léon 2016 som "någonstans mellan Gamay från Beaujolais och mörkare sydfransk Grenache

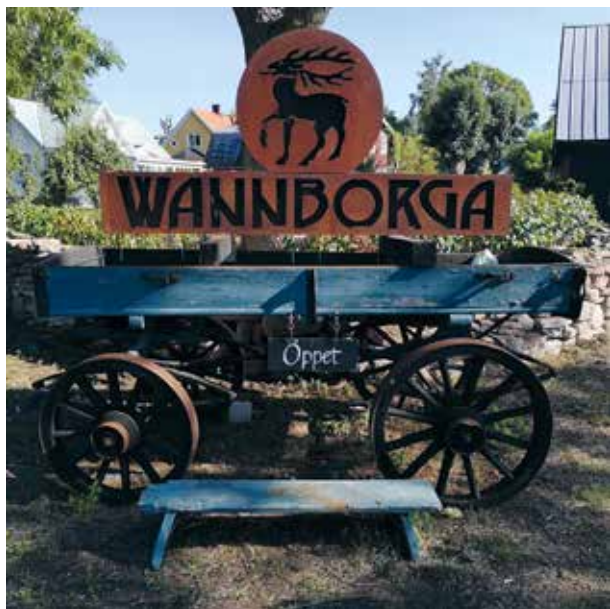
- rent, snyggt och lovande för svenskt vin".

ÅRET EFTER, 2017, var inte Wannborgas rödvinsdruvor lika optimala, det var knappt någon sol och massa regn - den sämsta sommaren på flera år. Sedan kom 2018 med tropisk värme, sol och knappt något regn alls, rena drömklimatet för svenska dryckesproducenter. 2019 är det mer nederbörd jämfört med 2018 och det ser väldigt frodigt och bra ut bland vinrankorna som står i sina välgallrade rader på Wannborga. Janne berättar

historien om 2010 - ett svart år i dubbel bemärkelse.

- Svarta starar åt upp hela skörden på tre timmar. Idag använder vi eltråd och nät som klipska fåglar inte kan komma inunder. Getingar är ett annat gissel, de gör Zorro-snitt i druvorna och äter upp dem, resterna tar flugorna, säger han.

Vinböndernas vardag känns som en riktig bergochdalbana eftersom ingen vet hur druvorna påverkas av angrepp, klimatförändringar och extremväder.



– För att bli en bra vinmakare måste man vara tålmodig, bestämd och medveten om att du inte kommer att tjäna speciellt mycket pengar, i alla fall inte i Sverige, och inte till en början, säger Daniel.

Janne berättar om en skeptisk herre som själv sysslade med vinproduktion i Argentina och som deltagit på en guidad tur i vingården och ifrågasatt varför de bemödade sig att syssla med svenskt vin. Han menade att Sverige inte är gjort för att driva små företag inom mat och dryck.

– För honom kostade det 12 kronor att ta fram en flaska argentinskt vin. För oss på Wannborga är kostnaden cirka 130 kronor när man räknar med allt.

Men det hindrar bevisligen inte passionerade, viljestarka pionjärer som tycker det är roligt att jobba med vin i Sverige. Vinnationen Sverige fortsätter att växa.

– Sköt om gården ordentligt för med dålig frukt kan du inte göra bra vin. Däremot är det lätt att göra dåligt vin med bra druvor om man inte behärskar hantverket, råder Daniel.

ATT HA EN BAKGRUND som agonom kan såklart ge många fördelar. Vinodling handlar om både kemi, matematik, biologi och förmågan att kunna avläsa klimatet, mäta fuktigheten i marken och mäta sockerhalt och syra på hundratals druvor medan de fortfarande sitter kvar på plantan. Och så måste man gilla gallring och det manuella jobbet med rankorna. För att få ett bättre druvmaterial in i vinproduktionen tar man bort klasar från plantorna och skapar balans mel-

lan blad och frukt. Endast en druvklase behålls per gren, de andra klasarna skärs av och läggs som näring nere vid roten.

– Det handlar om att satsa på kvaliteten. I Spanien handlar en stor del av vinproduktionen mer om kvantitet.

DET SOM GÖR vin intressant, oavsett om det framställs i Sverige eller någon annanstans, är om vinet förmedlar terroir och uttrycker platsen där det kommit till. Öland är en väldigt gynnsam ö att odla vin på men den stora utmaningen är att få små plantor att rota sig. Rötterna vill inte leva i sanden utan behöver söka sig djupare neråt och den nordöländska jorden är känd för att vara både torr, sandig och kalkrik. Men en kalkrik mark hjälper samtidigt till att utveckla fina viner, påpekar teamet på Wannborga. Markförhållandena här är de samma nästan hela året, vilket är bra. Öland hör också till de platser med flest soltimmar per år i Sverige och öns ständiga vindar hjälper till att hålla borta fukt vilket minskar risken för mögelangrepp på plantorna.

PÅ ORTERNA runt vingårdarna brukar Systembolagen vara duktiga på att ha de närproducerade, svenska vinererna på hyllan.

– Det svenska alkoholmonopolet ställer till det för svenska vinbönder. Vi vill kunna erbjuda gårdsförsäljning, våra besökare vill köpa med sig vad gården producerar direkt på plats. Folk blir förvånade och besvikna när vi svarar att det inte är tillåtet utan måste hänvisa dem till Systembolaget. Och på Systemet är inte säkert att de

har köpt in alla våra viner och destillat, utan kunderna måste beställa, konstaterar Janne och Camilla.

SVENSKA VINER hamnar ofta i kategorin "tillfälligt sortiment" och kräver att kunderna verkligen letar för att hitta dem. Små vinproducenter står enligt uppgift för cirka 0,2 procent av Systembolagets totala försäljning, så svenska vinmakare kanske inte är jätteintressanta för dem, även om svenskt vin är en vinvärld som växer, precis som boktiteln avslöjar på sommelier Mattias Säfwenbergs nysläppta bok *Svenskt vin - en vinvärld som växer* som kom 2019.

SVENSKARNA ligger i världstoppen när det gäller både vindrickande och champagne, på sjätte plats sedan millennieskiftet räknat per capita. Majoriteten av svenska vindrickare sväljer med förtjusning allt som kommer från andra sidan Atlanten och har dessutom en särskild föäbles för italienska Amaroneviner och alla de billiga kopior av dessa som trängs i boxtopen, skriver författaren Mats-Eric Nilsson i boken *Chateau Vadå* (2018). Så hur säljer man då till exempel lokal, svensk hantverksrosé för 250 kr flaskan till det svenska bulkvinsfolket som gärna storkonsumerar spanska hårdmanipulerade, framfäbricerade, själlösa rosévin från La Mancha, kan man undra? Köplusten för svenskt vin kanske skulle öka om Nobelkommittén beslutade att Nobelmiddagen komponerades med flaskor av flytande svensk magi? Janne ler finurligt.

– Jag avslöjar inget, men det pågår diskussioner ... //



FOTO blaxstawine.se



FOTO astadvingard.se



FOTO flyingvingard.com



Jennifer Ehnemark bor på Öland, arbetar på ostbutiken Androuet i Stockholm, är matskribent, YH-utbildad Eldrimnermejerist och experimenterar gärna med bra kombinationer av svensk ost, svenskt öl och svenskt vin.

SVENSKA VINGÅRDAR I URVAL

Några av de vingårdar som uppmärksammas av sommelier och vinskribenter, från norr till söder:

SÖDERMANLAND

Blaxsta vingård i Flen.

ÖSTERGÖTLAND

Särtsköga Vingård utanför Väderstad på Östgötaslätten som även startat vedungskrog och serverar pizza med lokala råvaror.

GOTLAND

Gute Vingård
Sundre vingård

ÖLAND

Håks gård
Wannborga Bränneri & Vingård

HALLAND

Åstad Vingård i Tvååker mellan Varberg och Falkenberg i Halland som även lockar med ett spektakulärt spa.

BLEKINGE

Stora Horns Vin HB har vinodling och vinimport på Hasslö i Karlskrona skärgård.

SKÅNE

Fredholms vingård i Tyringe i norra Skåne.
Klagshamns vingård strax söder om Malmö.
Flädie Mat & Vingård i Bjärred norr om Malmö.
Flyinge vingård utanför Lund.
Skepparps vingård på Österlen.
Kullabergs vingård på Kullahalvön.

BOKTIPS

Mats-Eric Nilsson, *Chateau Vadå* (2018)

Mattias Säfwenberg, *Svenskt vin – en vinvärld som växer* (2019)