



I avsaknad av våra vinresor ute i Europa och till andra kontinenter där det odlas vin gjorde vi på Dina Vingårdar en kortare resa bland de svenska vingårdarna. Nyfikna på vad som händer i Sverige besökte vi fem av de 15 mest välrenommerade gårdarna. Med erfarenhet från andra branscher, att när svenskar tar sig an något så blir det riktigt bra, så låg förväntan på en hyggligt hög nivå. Trots detta blev besöken en positiv överraskning både vad gäller vin och allt där runt omkring. Utöver vin på druvor hittade vi även andra spännande dryckesprodukter av hög kvalitet ofta framställt på äpplen.

Vårt första besök blev Blaxsta Vingård, Södermanland. Sveriges första kommersiella vingård och den producent som i skrivande stund ligger längst norr ut. Här produceras några av världens bästa söta viner enligt klassificeringen ice-wine. Druvorna på sorten Vidal Blanc skördas först när temperaturen nått ner till minst -7 grader Celsius. Vinerna har fått ett internationellt erkännande med många prestigefulla priser. Här kan man bo och äta riktigt spännande rätter med ingredienser såsom ostronblad, första skörden av svensk storrömm och svensk tonfisk. Blaxsta satsar på svenskt och närodlat, och håller riktigt hög kvalitet. Till middagen serverades även gårdens torra viner som var överraskande imponerande, Chardonnay (vitt) och Cabernet Franc ympad på Merlotstockar (rött).



Efter vårt trevliga besök på Blaxsta som avslutades med en väldigt god frukost, tog vi oss vidare söder ut mot Varberg i Halland där Ästad Vingård ligger. Här satsas det hårt och man märker att det finns mycket kapital bakom projektet. På gården har man investerat i en fin vinkällare, imponerande vinfält och inte minst en hotell- och restauranganläggning med SPA. Ästad Vingård fokuserar på mousserande viner, i huvudsak på druvan Solaris. Slutprodukten var ännu inte klart, men vi provade basvinet som utgör en del av den slutliga produkten, utan tvekan av superkvalitet. Kanske inte lika pittoreskt som Blaxsta men väl värt ett besök.

Från Halland tog vi oss vidare till Skåne och Kullabygden med de berömda byarna Mölle och Arild. Vi besökte både Arilds Vingård och Kullabergs Vingård. Spännande med två gårdar som ligger så nära varandra men med så olika i framtoning och stil på vin. Detta har vi ju upplevt många gånger tidigare på våra vinresor, men det är alltid lika intressant att uppleva. Kullabergs vingård andas kvalitet rakt igenom, vilket även går igenom i vinerna. Vi var otroligt imponerade av nivån och precisionen och även mångfalden av vinstilar. Här kan man prova viner i flighter av smakprover och få en gedigen genomgång av vad gården erbjuder. Till vinerna serverades lokala delikatesser av suverän kvalitet.



Om Kullabergs Vingård andas lugn och småskalighet, så var Arilds Vingård lite av motsatsen, folklig och full av action. Inte desto mindre var vinerna bra, kanske inte så precisa som de på Kullaberg, men klart värda att prova. Här serverades ett brett utbud av maträtter, allt från delikatesser till varmrätter. Även här kan man prova flighter med smakprover av gårdens viner.



På vår väg hem från Skåne till Stockholm gjorde vi också ett besök i Östergötland på Särtshöga vingård inte långt från Vadstena. Här går man in till 100 procent på mousserande viner på druvan Solaris. Även här var det slutliga mousserande vinet inte riktigt färdigt, men vi fick prova vin som legat 15 respektive 24 månader på jästfällningen. Vi förstår att processen att ligga på fällning är av vikt, för det var stor skillnad i upplevelse mellan de två vinerna. Vinet som vilat i 24 månader var riktigt, riktigt bra och vi ser fram mot den slutliga produkten som skall vila ytterligare 12 månader på fällningen innan flaskorna skiljs från fällning genom degorgering. Även på Särtshöga kan man äta. De har valt att i huvudsak servera pizza med lokala delikatesser. En suverän upplevelse var *burrata* (en krämig mozzarella) som serverades med en rejäl portion Vänernlöjrom.

Vår slutsats är att Sverige verkligen är på frammarsch vad gäller vinkvalitet och vinturism. Vi älskar att man har förstått vikten av att kunna få prova många viner på plats och även äta därtill och att alla gårdar som vi besökte även erbjuder boende. Det man bör fokusera på är druvsorter som är framtagna för att klara det tuffa nordliga klimatet. Man måste tänka till på hur man bäst utnyttjar det fåtal saltimmar som finns i Sverige, att utnyttja jordvärmnen och plantera så att alla vinstockar får så mycket sol som möjligt.

Valet att producera mousserande viner i Sverige är logiskt för dessa druvor behöver inte lika många saltimmar som blå druvor i ett rött stilla vin. Druvorna till ett mousserande vin skall sköras tidigt och med högre syra.



Vi hoppas innerligen att Sverige stannar vid att bli ett exceptionellt bra land att producera mousserande vin och eventuellt vita viner. Blir vi även ett rödvinsland är det ett uttryck för att klimatet har sparat ur helt, och där vill ju verkligen inte hamna.

