



Ali Alkatlaby kommer från Syrien och bor numera i Bjärnum. Han arbetade på vingård i sitt tidigare hemland och är en välkommen expert i Vittsjö.

Det närmar sig skördetid på Vittsjö Vingård. För fyra år sedan planterades de första plantorna av sorten Solaris, och i år är det dags för första skörd. Även om det är bråda dagar för vinodlare tar vi oss tid att sitta ned en stund.

Vita

Vieån rinner sakta mellan gran, tall bok och björk. I en varsin hängstol har Michael Roe och Ali Alkatlaby parkerat sig. Det är fyra år sedan som 500 vinplantor sattes i jorden på åker-slutningen som breder ut sig nedanför oss. Sedan dess har ytterligare sticklingar drivits upp och ytan med växande vin har mer än tredubblats. För Michael, som också driver Furulidens värdshus i Vittsjö tillsammans med sin fru Amanda Roe, är satsningen på en egen vingård på sätt och vis en tillbakagång till rötterna.

– Jag växte upp i en liten by som heter Corning i staten New York, inte helt olik Vittsjö. Den ligger i vinregionen Finger lakes, som är mycket intressant just nu och har plockat hem massor av priser. Där började jag jobba på vingård när jag var 17, och intresset har hängt med, berättar han.

UNDERRUBRIK

När Amanda Roes far, vinjournalisten Jan Samuelsson – som bor i huset intill vingården – drabbades av sjukdom och blev bunden vid hemmet bestämde sig Michael för att väcka liv i sina vinodlarambitioner.

– Jag ville ge honom något att titta ut över genom sitt fönster. Jag hittade en samarbetspartner, Matti



Michael Roe är uppväxt i ett av staten New Yorks vindistrikt. Nu driver han Furulidens pensionat tillsammans med sin fru Amanda Roe (lilla bilden).

I VINGÅRDEN



Hämäläinen, som gick in som delägare i projektet. Det krävs både tid och pengar för att göra detta verkligt.

Ali Alkatlaby är anställd för att sköta det dagliga arbetet med vingården - från ogrärensning till nyplantering.

– Jag kom från Syrien till Sverige för fem år sedan och har arbetat på vingård i många år berättar han.

UNDERRUBRIK

Och 2019 blir ett spännande år. De svällande druvorna som snart når full mognad kommer att skickas till Åhus för att processas till vitt vin.

– Vittsjö Vitt är arbetsnamnet. Konstnären Stefan Igelström håller på att designa den första etiketten till oss, berättar Amanda Roe.

– Vi ser att vingården ska kunna ingå i ett helhetskoncept kring verksamheten med pensionatet. Tanken är att få igång en agroturism-anläggning där besöket i sig blir en upplevelse. Skåneleden går precis förbi, och intresset för vandring ökar enligt mätningar.

Nyligen har 800 lavendelplantor beställts som ska rama in helheten, och Michael pekar ut var de specialbeställda valvbågarna ska stå som blir porten in till vingården.

– Vi håller även på att planera för en paviljong som

**”VITTSJÖ VITT ÄR ARBETS-
NAMNET. KONSTNÄREN
STEFAN ISELSTRÖM HÅLLER
PÅ ATT DESIGNA DEN FÖRSTA
ETIKETTEN TILL OSS”**

ska funka både som mottagningscenter och kanske en scen för musikarrangemang, berättar han.

UNDERRUBRIK

Två olika druvor, den gröna Solaris och röda Rondo, växer nu i på området. Sorterna är anpassade för att klara vårt klimat och antalet soltimmar under sommaren är avgörande för resultatet på skörden.

– Min pappa sa redan för tjugo år sedan att inom femtio år kommer detta att vara en vinzon, säger Amanda.

– Med ett förändrat klimat kommer vinkartan att ritas om. Vi träffade en tjej på en champagneprovning som har familjegård i Champagnedistriktet, och hon bekräftade att det kokar där nere.

Första skörden och första vinet blir en milstolpe för paret Roe. Men utöver vin ser Amanda att satsningen

på vingården kommer att leda till flera möjligheter än bara det egna vita vinet.

INSPIRATION FRÅN HELA VÄRLDEN

– Vi vill ordna aktiviteter som motiverar ett besök. Vingårdspiknik, bröllop, musikarrangemang, glamping (*glamour camping*) ett utflyktsmål för konferensgäster på pensionatet eller för bussresor. När vi tog över Furuliden för nio år sedan var golfvärdskapet vår huvudmålgrupp. Nu har golfen sina egna stugor och vi behöver se nya möjligheter. Men vi ser också en ny typ av turism. Gäster i alla åldrar som söker sig till avkopplande miljöer – vi hade ett par i 20-årsåldern på pensionatet i sommar där tjejen lade sig på en filt på gräsmattan hela dagen och killen satt med en bok på vår altan. Det växer något annat än det vi har sett förut. Utöver vinet öppnas även en ny produktflora upp med druvorna, till exempel vinäger. Vi har rest mycket i vårt jobb och hämtat inspiration från hela världen - vi försöker att samla på oss bra idéer och genomföra dem.

– Det kräver mycket jobb, men det är en livsstil. När jag började med vinodlingen här ute undrade bönderna runt omkring vad jag var för en tokig amerikan. Men vi har fått mycket stöttning av dem och nu är det ingen som skrattar längre, säger Michael.



Alis vindolmar

Laga gärna dolmarna en dag innan servering, eftersom de ska serveras kalla. Vinblad kan även köpas i specialbutiker med mat från Mellanöstern.

Ingredienser till 30st dolmar

30 Vinblad
175g bladpersilja
1dl hackad färsk mynta
1 stor tomat
1 stor gul lök
2st vitlöksklyftor
1 citron, pressad saft
1 tsk salt
1 krm paprika
1 krm svart peppar
1,5 dl okokt jasmiris

Till kokningen:

3 dl vatten
½ citron, pressad saft
3 msk olivolja
1 tsk salt

• Lägg de färska vinbladen i lättsaltat kokande vatten 1-3 min. Ta upp och låt rinna av i ett durkslag.

• Tvätta riset och låt det svälla i varmt vatten i ca 10 min.

• Finhacka örterna, vitlöken, tomat och lök. Blanda det med riset, citronsaft, olja, salt och paprika. Lägg ut vinbladen och fördela fyllningen på bladen. Vik och rulla ihop till fasta dolmar.

• Lägg dolmarna i en traktörpanna, håll över citronsaft, salt och vatten och lägg en tallrik över.

• Koka upp, sänk värmen och låt sjuda under lock ca 1 timme. Låt kallna i panna.

Skördetid för vin

3 recept från Furuliden



Getostdruvor

Dessa små delikata aptitretare smaker utmärkt med ett glas vin! Enkla att göra och variera är de också. Färsk getost, nötter och honung ger härliga kontraster i en tugga.

Här är några varianter: Getostdruvor rullade i krossade pistaschnötter, krossad rosépeppar, färska hackade örter eller svartpeppar

Ingredienser

En klase gröna eller röda druvor (eller varför inte blanda)
450g getost
4 msk krossade pistaschnötter
4 msk krossad rosépeppar
4 msk grovmalen svartpeppar
4 msk honung flytande
4 msk hackade färska örter som rosmarin, basilika och timjan

Gör så här:

1. Skölj och torka druvorna
2. Hacka nötter och örter, krossa peppar och fördela på olika fat
3. Skär bort eventuell hård kant runt osten.
4. Mosa getosten i en bunke
5. Rulla bollar av getosten tills den är smidig att trycka ut och forma runt druvorna.
4. Rulla i de olika hacken, skär försiktigt med en taggad kniv. Lägga upp de olikfärgade getostdruvorna på ett uppläggningsfat.



Proseccodruvor

Marinerade vindruvor frostade med socker.

Ingredienser

1 kartong vindruvor
2 dl prosecco
1 dl socker

Gör så här:

Plocka vindruvorna och lägg i en bunke. Häll över prosecco och låt stå och dra minst två timmar i kylan. Häll av lagen och rulla vindruvorna i socker. Servera kalla.