

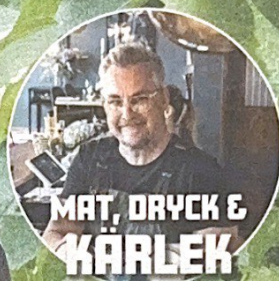
espresso

SOMMAR

GÖINGES BÄSTA SIDA



BYGGNADSVÅRD &
ÅTERBRUK



MAT, DRÖCK &
KÄRLEK



NÄRA OCH NATURLIG
VANDRING

SOL & VIN

LJUS FRAMTID FÖR LOKALA VINODLARE

**HOT
STUFF**

**COLLECTOR'S
RECORDS & EPHEMERA**

WORLDWIDE MAILORDER SINCE 1986
ÄLMHULT - SMÅLAND - SWEDEN

hotstuff.se

Södra Sveriges Största
Skivbutik
finns i Älmhult
50.000+ titlar i lager
Skivor köpes & säljes

Norra Esplanaden 5, 0476-104 49

VINODLING I NORDÖSTRA SKÅNE

Druvor & Drömmar

Nordöstra Skåne har de senaste åren etablerat sig mer och mer som ett vindistrikt. Vittsjö Vingård, Fredholms Vingård och entreprenören Lars Swegen skapar historia när de bildar Sveriges första vinkooperativ i ett svinstall som de förvandlat till vinhall – i sommar står det klart.

Sedan Vittsjö Vingård, Fredholms Vingård och Lars Swegen slog sina kloka huvuden ihop 2022, har även Lejeby Vingård gjort detsamma. Det finns något både charmigt och lockande i detta vinkooperativ och entusiasmen går inte att förneka. Nu dröjer det inte länge innan spännande smaker bubblar och spritter på tungan.

EN JUNGFRUFÄRD I VINETS VÄRLD

Till skillnad från Fredholms och Vittsjö Vingård, hade Lars Swegen varken erfarenhet eller en halv tanke på att han som 82-åring skulle ge sig in i vinets värld 2022. Ombyggnationen av det gamla svinstallat är sedan dess i full gång.

"NÄR TEMPERATUREN STIGER I VARMA LÄNDER SOM FRANKRIKE FINNS DET STOR RISK FÖR ATT DET BLIR FÖR VARMT OCH ATT DRUVORNA MOGNAR FÖR SNABBT."

– Stallet har inte tjänstgjort på 50 år, vilket är synd på ett så fint stall. Idag fick vi hit fyra ton betong som ska bli restauranggolvet. Allting har gått precis enligt planerna, säger Lars.

Resten av installationen i vineriet ska vara klar till sommaren inför höstens produktion i augusti/september. Förutom att grunda Sveriges första vin-kooperativ har Lars och hans kollegor även startat den ekonomiska föreningen Qvarnfors Vinodlarförening.

VÄRDEFULLA VÄNSKAPER OCH EXKLUSIVT VIN
Mike Roe från Vittsjö Vingård var precis hemma hos Lars, snart mer känt som Qvarnfors Vineri, och planterade nya plantor från Tyskland.

– De ska bli Chardonnay, ett extra tillskott och en växande ambition. Detta är bara början, säger Lars. Men det är inte bara Qvarnfors som bjuder på nya bubblare att se fram emot.

– Vi ska börja tillverka mousserande vin! Det bör vara klart redan till nyår 2023-24, och snart åker vi till Flädie Vingård för produktion och att buteljera, avslöjar Mike glatt.

MUSIK FÖR GOD TILLVÄXT

Vittsjö Vingård har två vita viner sedan innan, Vittsjö Vitt och Vittsjö Vibes. För Vittsjö Vibes-plantorna spelar Mike och hans fru musik dygnet runt, årets alla dagar.

– Det blir mest barock och någon Queen-låt. Vi mår bra av musik, varför skulle växter inte göra detsamma? undrar han och tillägger:

– Det har gjorts studier i bland annat Italien som visar att musik stimulerar tillväxt och smak. Frekvensen är det viktigaste. Vissa har sagt att bladen ser större ut, men jag ser ingen skillnad.

Vittsjö vingård

Våren 2015 planterades de första plantorna i Maseiröd utanför Vittsjö. Vingården är Skånes nordligaste och högst belägna på 100 meter över havsytan.

Huvudsakligen odlar makarna Mike och Amanda Roe Solaris men här växer även Rondo, Seyval och Chardonnay.

På Vittsjö Vingård kan besökare gå på visning i vingården, boka bröllop, spela vinquiz eller uppleva en vingårdspicknick.



I nuläget finns Vittsjö Vingårds viner endast tillgängliga på utvalda restauranger, bland annat paret Roes egna pensionat Furuliden i Vittsjö. I den skala som verksamheten bedrivs nu satsar Mike hellre på närheten till kunderna än att hamna i hyllorna på Systembolaget.

– Det är viktigare att komma in på rätt restauranger. Vi måste göra branschen exklusiv och hjälpa vin-kollektivet framåt, förklarar han.

ÄNDRAT KLIMAT GER NYA FÖRUTSÄTTNINGAR

Trots att de svenska årstiderna erbjuder tuffare utmaningar än varmare länder, är Sveriges vinproduktion på uppsving, och norra Skåne är ett intressant område.

– Skånskt klimat lämpar sig bra för att odla vin. När temperaturen stiger i varma länder som Frankrike finns det stor risk för att det blir för varmt och att druvorna mognar för snabbt, förklarar Lars.

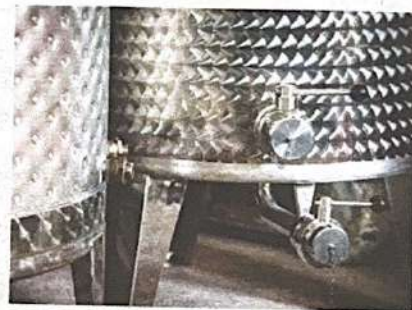
Han och Pär Fredholm från Fredholms Vineri, är övertygade om att Södra Sverige ligger bra till för att odla vin i framtiden. Fransmän och spanjorer har redan besökt norra Skåne för att bli inspirerade av dess lokala vinodlare.

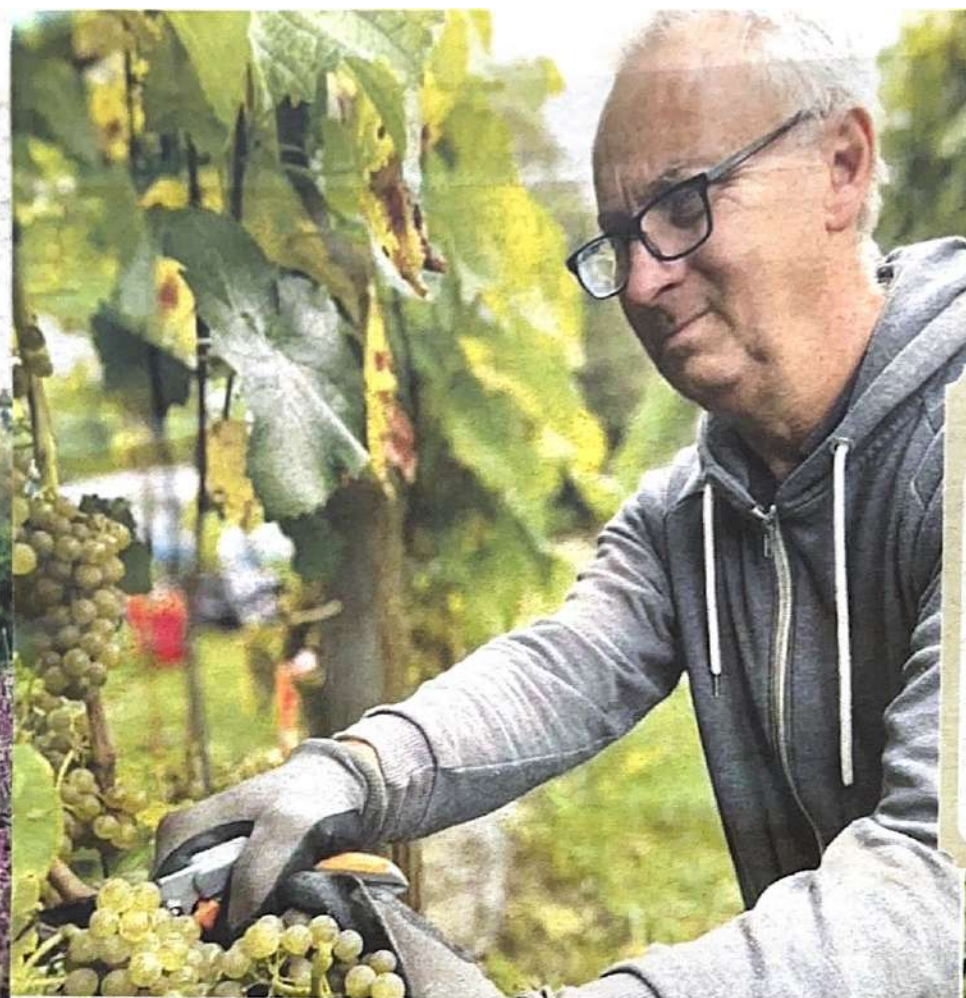
Qvarnfors vineri

från svinstall till vinhall

Idén till vin-kooperativet föddes 2022. Med ambitionen att hjälpa mindre lokala vinodlare gick Lars Swegen, entreprenör, in med kapital och lokal.

Qvarnfors har fått sitt namn efter den tidigare kvarn som stått där samt att gården ligger intill en fors. Den stora fastigheten i Bjärnum byggdes redan 1917 och kommer snart att vara känd i folkmun som Qvarnfors Vineri där det produceras vin och mousserande.





Fredholms vin

De första sticklingarna planterades 2008 av sorterna Rondo, Siramé och Solaris. Pär Fredholm och deras en hektar stora vingård hittar du i Mjölkalånga där de tillverkar vitt vin och rosé. Deras viner har gjort succé och vunnit guld i 15 av 21 internationella tävlingar. Det senaste guldet togs hem från Tyskland 16 maj 2023 i Women's International Wine Trophy där 29 länder deltog med totalt 1000 bidrag. Den som är nyfiken på att uppleva vingården är välkommen till Fredholms på ett besök.

Foto: Fredholms Vingård

"NÄR JAG SÅG VINNARMAILET VAR JAG SÄKER PÅ ATT DET VAR ETT TESTUTSKICK, EN GULDVINST KUNDE OMÖJLIGEN STÄMMA."



SOLARIS

Solarisdruvan är lämplig att odla i Sverige då den är motståndskraftig mot frost och svampsjukdomar. Druvsorten ger fruktiga och aromatiska viner med en medelhög syra. Den passar även väl för att producera söta viner då musten har en hög sockerhalt. Så länge solaris har god tillgång till magnesium kan vinodlare förvänta sig en generös skörd.

– Pär hade nyligen besök av svenska ambassaden från Paris. De ville köpa vin att ta med sig till Frankrike, berättar Lars.

PRISBELÖNTA PRODUKTER

Det var inte förrän 2017 när Fredholms Elsa-vin vann guld i Spanien, som Pär började förstå att de hade skapat något riktigt bra.

– När jag såg vinnarmålet var jag säker på att det var ett testutskick, en guldvinst kunde omöjligt stämma. Det var inte förrän senare, när jag insåg att deadline var passerad som jag förstod att vi hade vunnit på riktigt, skrattar Pär. Sedan dess har vinsterna bara blivit fler, och det senaste guldet togs i Tyskland för bara någon månad sedan.

– Priserna hjälper hela den svenska vinproduktionen. Vi vill nyttja vår internationella framgång för att främja den svenska vinbranschen, säger Pär.

SVERIGES VINREGION HAR EN VISION

Vin-kooperativet har redan planer på hur de kan hjälpa Skånes vinodlare att bevara kontroll och kvalitet över sina egna produkter.

– Lokala vinodlare kommer att kunna hyra

in sig på Qvarnfors mot en mindre kostnad. Det är viktigt att vi inte blir för stora och tappar det lokala tänket. Vi måste växa tillsammans, säger Pär, som själv har erfarenhet av att hyra in sig på ett större vineri på distans.

– Det kompromissar vinets kvalitet. Men man gör det ändå eftersom man måste ta vägen någonsans med sina druvor efter augustis skörd, förklarar Pär.

– I framtiden är det ohållbart att lämna bort druvorna till större externa vinerier. Samtidigt har inte alla Skånes vinodlare ett eget vineri, därför är det bättre att de kommer till oss, säger Lars.

På Qvarnfors kan vi inom kort se fram emot Fredholms prisbelönta Elsa-vin och en trevlig Chardonnay. Även ett mousserande vin anas i spåkulan om ett par år. Men fram till dess fokuserar Sveriges första vin-kooperativ på att utforska möjligheter, dela sin passion och ha fantastiskt kul under tiden.

– När jag går och lägger mig, undrar jag ofta vad tusan jag håller på med. Men väl ute i vingården försvinner all oro, skrattar Mike.

TEXT: HELENE@ESPRESSOMEDIA.SE

