

SVENSKT *mousserande vin*

Nu har det hänt saker som gör att det går att odla vin i Sverige och det är inte klimatförändringen som är huvudorsaken. Hur blir då mousserande viner gjorda på svenskodlade druvor? För att undersöka den saken har vi besökt sex producenter.

Text: Eric Stein Foto: Ann Stein



Sverige har ett svalt klimat och här ska det enligt skolboken inte gå att producera något bra vin.

- Jag provade först med traditionella druvsorter men nu förstår jag varför ingen odlar dem, berättade Bengt Åkesson på Skepparps vingård. De druvsorterna blir helt enkelt inte mogna. Och skulle de mogna ett riktigt varmt år, så är de alldeles för känsliga för sjukdomar. Det är bara att plantera om för nu finns det druvsorter som klarar vårt klimat.

Vininstitutet i Freiburg förändrade läget

Tyskland är känt för alla experiment med vinkorsningar där inte minst volymdruvan müller- thurgau, - som efter andra världskriget gick förbi silvaner - under några år var Tysklands mest odlade druva. Idag har den sedan länge fått lämna platsen som etta till riesling.

Arbetet med vinkorsningar har nu fått ett annat fokus. Det tyska statliga vininstitutet i Freiburg har under lång tid arbetat med att ta fram druvsorter som är resisten-

ta mot svampsjukdomar, så kallade PIWI-druvor (*Pilz Widerstandsfähige rebsorten*). Några PIWI- druvsorter mognade alldeles för fort i Tyskland och kunde bara användas till söta viner. I vårt nordliga klimat passade de däremot helt perfekt. Det är samma effekt som med jordgubbar. Samma sort blir godare i Sverige där bären mognar långsamt jämfört med importerade sydeuropeiska. Från att ha producerat mediokra syrliga stilla viner, kan man nu i Sverige göra fullmogna, riktigt aromatiska och goda viner av dessa druvor. Det är framförallt PIWI- druvan solaris som passar perfekt.

Svalt klimat en fördel för bubbel

En gång i tiden var det Champagnes problem att klimatet var för svalt för att göra stilla viner med traditionella druvor. Men med långsammare mognad var det lättare att skörda när syran fortfarande var hög, vilket är en förutsättning för ett bra mousserande vin.

Klimatförändringarna har nu gjort att även Champagne börjar bli i varmaste laget. Vinodlare söker sig istället till England där

det tidigare knappt gick att odla druvor som pinot noir och chardonnay. Och nu riktas blickarna mot Sverige för att se vad PIWI-druvorna kan ge.

Här måste vinodlarna planera odlingen inte bara efter jordarter, berggrund och riktning mot solen, utan även för att undvika vårfrosten. Det är speciellt i dalgångar som kylan rinner ner och skapar problem. Flera producenter berättade om frostbekymret och en odlare kallade det ett nybörjarfel att de inte tänkt på det. Här är ju frost mer regel än undantag. När frosten slår till är det traditionella sättet att elda mellan raderna, idag är det gasolbrännare och fläktar som gäller.

Kommersiell odling med förhinder

Den svenska alkoholpolitiken är inte utformad för den nya situationen, men det går sakta framåt. Det var egentligen EU-inträdet som öppnade upp för möjligheten att utan tillstånd framställa vin av druvor i Sverige. Först 1995 blev förbudslagen borttagen och 1999 blev Sverige officiellt klassat av EU som ett vinproducerande land. Det var då det blev tillåtet att göra vin av druvor



odlade i Sverige för att sälja kommersiellt och det var flera pionjärer som tog chansen från början.

Idag finns det inga hinder att vara hobbyodlare, men det är ett stort steg och mycket myndighetskrav som tillkommer när hobbyodlingen övergår till att bli kommersiell.

Svenska mousserande historien

Kiviks Musteri och familjen Åkesson får räknas som pionjärer för svenskt mousserande vin. Många kommer väl ihåg Amadeus gjort på frukt, som blev väldigt populärt när det kom 1985. År 1988 togs förbudet att importera frukt bort. Kivik började då ett samarbete med druvodlare i Trento i Italien och gjorde klassikern *Henrik Åkesson*, ett mousserande vin av importerad råvara. Det första svenska kommersiella mousserande vinet av svenskodlade druvor gjordes på Arilds Vingård 2010.

Sedan 1999 har fjärde generationen Åkesson tagit över Kiviks musterier. Det var Bengt Åkesson som tog steget att bli vinodlare på gården Skepparp 2011. Sedan 2018 gör Skepparp mousserande vin inte

bara av frukt och importerade druvor utan även av egna druvor odlade i Sverige.

Kiviks Musteri har idag en betydande roll, då många vinodlare hyr in sig för att använda deras utrustning för remuage, degorgering, dosage och korkning. Sådan utrustning är kostsam för små producenter. Alla har inte heller källare för lagring av flaskor som ska ligga länge på jästfällningen, då kan Kivik erbjuda lagring av flaskor i källaren på Kronovalls slott.

Föreningen Svenskt Vin

Föreningen Svenskt Vin bildades runt millennieskiftet och har idag ca 200 medlemmar. Under många år har det varit en intresseförening för entusiaster som utbytt erfarenheter, genomfört kurser och haft trevligt tillsammans. Föreningen organiserar de flesta som odlar och tillverkar vin i Sverige. Många är intressenter, men ungefär 30 är hobbyodlare och 40 är kommersiella odlare. Idag är Arilds Vingård störst med hela 20 hektar odling och av de kommersiella odlarna är det ett tiotal som producerar mousserande vin. På

föreningens hemsida finns en klickbar karta med vinproducenterna utmärkta.

Svenskt vin får nytt myndighetsfokus

Intresset från de svenska statliga myndigheterna för vinproduktion har länge varit svalt, men i år har Livsmedelsverket vaknat till. I ett möte med föreningen Svenskt Vin ombads de ta fram riktlinjer för skörden 2020. Resultatet blev en manual: *Branschriktlinjer för vinproduktion i Sverige*. Kanske är det ett första steg mot en svensk vinregion. Frågar man odlarna, förstår de inte vitsen med en vinregion. Branschriktlinjerna täcker ännu inte produktion av mousserande vin som i EU har ett eget regelverk.

Branschriktlinjer för vinodling i Sverige

Svenska vinodlare har många regler att ta hänsyn till. Det finns svenska regler och EU-regler för livsmedelsproduktion. Det är ganska enkelt att vara hobbyodlare, men så fort det blir kommersiellt blir det genast mycket mer besvärligt.

Verksamheten ska registreras och

...

byggnader, lokaler, lager, vattenförsörjning, hygienrisker, ventilation, avlopp, belysning och städning ska kontrolleras. Det ska finnas omklädningsrum, arbetskläder och handtvättsmöjlighet.

När produktionen kommer igång gäller nya regler. EU har upprättat en mängd regler för vilka druvor som får användas. Det finns krav på bland annat spårbarhet, buteljering och märkning och för just mousserande viner finns dessutom speciella krav. Så fort alkoholhalten överstiger en viss nivå blir tanken man jäser druvorna i ett fall för skattemyndigheten. Hela vineriet och källaren blir därför ett skattelager som ska deklarerar.

Så var det alkohollagstiftningen. Det är idag förbjudet med gårdsförsäljning. All försäljning ska ske via Systembolaget. Skulle lagen ändras skulle nog det mesta kunna säljas via gårdsförsäljning, även mindre volymer som Systembolaget idag inte tar emot. Vinproducenterna tar sig runt gårdsförsäljningsförbudet med hjälp av besöksnäringen och då via utskänkningstillstånd och provningstillstånd. Men alla önskar fler besök och det får de om kunden skulle kunna köpa med sig en flaska.

Druvor odlade i Sverige

Med Sveriges svala klimat är det inte alla druvor som ger bra resultat. De annars vanliga druvsorterna för vin mognar sällan i Sverige, och skulle de göra det så är de mycket känsliga för sjukdomar i vårt fuktiga klimat. Trots allt finns det några sådana rankor här och där på gårdarna. I stället har PIWI- druvor visat sig passa bra i vårt klimat. Den relativt nya druvan solaris är så bra att den är på väg att tränga undan det mesta av andra planterade gröna druvor.

De mest odlade druvorna i Sverige är:

Gröna druvor:

Solaris är den mest odlade PIWI- druvan, skapad 1975 och godkänd för försäljning 2001. Den är aromatisk och god att äta. Det som gör den unik är att den mognar fullt ut i vårt klimat och ger riktigt bra stilla viner samtidigt som den passar utmärkt till mousserande viner. Druvan är en korsning mellan merzling och Gm 6493. Merzling har riesling och pinot gris i släkträdets och Gm 6493 är släkt med muscat ottonell. I det färdiga vinet är det nästan så man känner doften av släktingarna.

Muskaris, en korsning från 1983 mellan solaris och muscateller.

Johanniter, korsning mellan riesling och hybriddruvan seyve-villard från 1968.

Phoenix, korsning mellan baccus och hybriddruvan villard blanc skapad 1964.

Siegerrebe, en korsning från 1929 mellan gewürtztraminer och madeleine angevin.

Souignier gris, PIWI- korsning registrerad 2008 med cabernet sauvignon och bronner som i sin tur har merzling och st.laurent i stamtavlan.

Donauriesling, korsning mellan riesling och seyve-villard lanserad 2013.

Blå druvor:

Rondo är vanligast och planterades en del i början men inte så mycket nu. Hybrid mellan zarya seval och sankt laurent skapad 1964 i Tjeckoslovakien.

Cabernet cortis, är korsning mellan cabernet sauvignon och solaris registrerad 2003.

Leon Millot, från Alsace 1911 är en hybrid mellan millardet et grasset 101-14 O.P. och goldriesling.

Pinot noir précoce (frühburgunder) är en mutation av pinot noir som mognar 3 veckor tidigare. Främst odlad i Ahr. Druvan hade tidigare stora problem med sjukdomar, men på 1970- talet gjordes ett arbete att söka en virusfri klon och nu är den på väg tillbaka som druva för kyligare klimat.

Regent. Hybrid från 1967 mellan diana, silvaner, müller- thurgau med hybrididen chambourcin.

Sirame. Schweizisk korsning från 1970 talet med både europeiska och amerikanska druvor, dominerande sort seyve- villard. Den har stora druvor som även lämpar sig som ättruva.

Monarch. Korsning mellan solaris och dornfelder skapad 1988.

Den dominerande druvan till mousserande vin är solaris. Det förekommer blandningar med andra gröna druvor. Till rosé används solaris med rondo och/eller cabernet cortis.

Arbetsgruppen för svenskt mousserande kvalitetsvin

En handfull producenter inom föreningen Svenskt Vin har under våren 2020 startat ett initiativ med arbetsnamn *svenskt mousserande kvalitetsvin*. De vill skapa ett ramverk för mousserande vin gjort på svenskodlade druvor i syftet är att värna om kvalitet. Det är viktigt att köparna kan förstå vad de har i glaset och kan identifiera svenskt mousserande kvalitetsvin på vårt monopol. Delta-gande vinerier är Särthöga, Stora Boråkra, Klagshamn, Flyinge och Skepparp.

Ramverket är långt ifrån färdigt, men här följer några krav som diskuterats:

- Traditionell metod ska användas
- Basvinet ska i huvudsak vara baserat på solarisdruvan odlad i Sverige
- Chaptalisering är inte tillåten

Skepparps vingård





- Minst 5,5 bars tryck i flaskan
 - Förslutning ska vara naturkork.
- Minst 12 månaders lagring varav minst 9 månader på jästfällningen och minst 3 månader efter degorgering innan det saluförs.

Råvarans ursprung avgör geografisk klassning

Inom EU får importerat vinkoncentrat eller druvor från ett EU land användas för produktion av mousserande vin, men det blir inte svenskt mousserande vin utan EU mousserande. Bara vin gjort av druvor odlade i Sverige kan klassas som svenskt mousserande vin.

Lagringstiden avslöjar

EU- lagstiftningen kräver minst 9 månaders lagring på flaska för mousserande kvalitetsvin. Mousserande vin gjort med traditionell metod genomgår två mognadsprocesser vid lagring med jästfällningen på flaska: dels autolys, dvs. nedbrytning av jästen, dels oxidation. Det tar tid, minst 2–3 år för att mogenhet och brödighet ska framträda.

När vi besökte vingårdarna var det ett antal som låg på EU:s lägsta standardnivå, medan några kvalitetsmedvetna stack ut och siktade mot Champagnes lägsta nivå på två år. Vissa hade ännu längre lagrade viner i källaren. Volymproducenterna i Europa har ofta kortaste lagringen, men de bästa producenterna låter vinet ligga mer än tre år på jästfällningen.

Årgångsblandning

Det som gör standardchampagne så speciellt är blandning av årgångar. Gamla mogna årgångar av stilla viner, så kallas reservviner, blandas med årets vin till ett basvin för mousserande. Av de svenska producenter som besöktes, var det bara en som uppgav att de experimenterade med årgångsblandning.

Svenskt mousserande vin brukar finnas på Systemet och vill man få tag på en av de få flaskorna, så gäller det att vara med när de släpps i december- januari, för de tar snabbt slut.

Skepparps vingård fortsätter Kiviks tradition

Vi besökte Skepparp och Bengt Åkesson som är fjärde generationen som också driver Kiviks musteri.

Bengt blev nyfiken på vad som går att göra med druvor odlade i Sverige. På släktgården Skepparp norr om Kivik planterade han både klassiska druvor och PIWI- druvor för att prova. Bengt förstod ganska snart varför de klassiska druvorna inte odlas i Sverige. De mognar helt enkelt inte så det var bara att riva upp dem. Totalt finns idag 14 000 stockar planterade 2011 och 2018. Druvorna är solaris, rondo och cabernet cortis.

Ganska snart upptäckte Bengt att odlingens läge inte var optimalt. Gårdens odlingar ligger i en gryta och är mycket utsatt för värfrost. I år var det två kalla nätter då gasolbrännarna gick för fullt för att rädda skörden.

Redan 2015 producerade Skepparp 1500 flaskor stilla vin, vitt och rosé. Första mousserande som släpptes var 2018 och senast gjordes det 9 000 flaskor. Bengt räknar med 15 000 flaskor mousserande 2020. Trenden att det blir mer och mer bubbel är tydlig.

På gården Skepparp finns bara vinodlingen, vineriet ligger i Kivik och vinkällaren finns på Kronovalls slott. I källaren på slottet finns det 100 stålhäckar med 500 flaskor vardera där vinerna vilar på jästfällningen. Två gyropaletter som tillsammans kan hantera 2000 flaskor. I år har Skepparp även investerat i en ny automatiserad degorgeringslinje med färre manuella handgrepp.

Förutom svenskt mousserande tillverkar Skepparp även två EU- mousserande viner, ett vitt och ett rosé. Det senare bubblat kallas "crossover" och är en blandning av svensk solaris och italienska druvor från Trento. Bengt berättade att de sedan många år har ett samarbete med en vinmakare från Trento i Italien. Bengt Åkesson förklarade att han föredrar unga fruktiga mousserande viner med ganska kort lagringstid och eftersträvar inte långlagrade viner eller champagnekopior.

Vi provade

Skepparp Rosé 2018

Fruktig doft och smak, bra mousse och syra. Trevlig eftersmak som hänger kvar. Vin av rondo, solaris och cabernet cortis. Lagrat ca 9 månader på jästfällningen. ...



Flaskor i väntan på degorgering

Arilds vingård är störst

Historien med Arilds vingård skiljer sig från de flesta andra nystartade gårdar. Det var det unga paret Anette och Jonas Ivarsson som bestämde sig för att börja odla vin. Anette utbildade sig till vinmakare och de sökte först en gård ute i Europa, men insåg ganska snart att det skulle bli alldeles för dyrt. I stället hittade de 2007 en gård mitt i turistdistriktet Arild vid Kullaberg. Berggrunden är granit och gnejs. Jorden är sandblandad lera och har inte så mycket kalk.

Första året gjorde de en försöksplantering på 1 ha. Utifrån resultatet gjorde de sedan en större plantering 2008. De första vinerna kunde de göra först 2010. Ytterligare en stor plantering genomfördes 2016. De är nu Sveriges största vingård med hela 20 ha odling. I år har de köpt ytterligare 3 ha mark som väntar på att planteras. Druvsorterna är solaris, pinot noir précoce, cabernet cortis, souvinier gris och muscaris.

Anette berättade att de från början bara

tänkt ha lite provningar, men kunderna ville även få något att äta. Då investerade de i ett restaurangkök. Ganska snart började kunderna fråga om det gick att sova över också. Så föddes hotellverksamheten. Sedan byggde de fler och fler hotellrum och lade till konferensmöjligheter. Familjen drömmer om möjligheten till gårdsförsäljning. Då skulle hela skörden kunna sälja på gården och dessutom skulle de kunna utöka ännu mer.

Nu har de har åtta heltidsanställda däribland Joe Roman, en vinmakare från Kalifornien. Under sommaren sysselsätter Arilds Vingård och besöksnäringen 40 anställda. Anette berättar att det är jättemycket turister. Intäkterna gräver de ner i utökad vinodling. Hela familjen är engagerad i gården och sonen Noak studerar till vinmakare.

Arild gjorde sina första mousserande viner redan 2010 och sedan lite till 2013. Maskin för degorgering skaffade de 2017, då hela skörden gick till 10 000 flaskor mousserande. Anette berättade att det

2018 inte blev något mousserande, för det var för varmt. 2019 blev det 10 000 flaskor och 2020 räknar de med att åter göra mycket mousserande viner.

Vi provade

Vi fick smaka tre stilla viner baserade på solaris, ett mousserande vin och ett sött. Solarisdruvan kommer nog bäst till sin rätt lagrad och jäst på stältank som inte rundar av fruktigheten. Late Harvest visade att druvan kan ge riktigt fina dessertviner. Arilds mousserande var riktigt friskt och trevligt, väl värt att prova.

2019 Solaris

Fruktig doft med inslag av honung, frisk fyllig smak med bra syra och en lång god eftersmak. Stältank.

2019 Solaris Muscaris

Svag doft, måttligt fruktig smak, bra syra och eftersmak. Kändes lite utspädd jämfört med ren solaris. 80 % solaris och 20 % muscaris.

2019 Solaris Barrique

Lite dov doft, lite avrundad smak utan fruktighet, lägre syra men en bra eftersmak. Jäst på fransk ek.

2017 Solaris, Sauvignon Gris, Muscaris.

Frisk, fruktig smak med bra mousse och fruktig syrlig smak. Bra eftersmak med avslut med lite beska. Lagrat 10 månader på jästfällningen, sockerhalt 5 g.

2018 Solaris Late Harvest

Doft med russin och botrytis. Söt, fruktig smak med russinton och god eftersmak.



Arilds vingård

Södåkra vingård – en liten kvalitetsproducent

Södåkra vingård grundades av de vinintresserade blivande pensionärerna Anders och Judith Melin. De utbildade sig i vinodling bland annat i Freiburg och drömde om en vingård i Provence eller Toscana. Men istället hamnade de i Kullabygden vid Södåkra by nära Jonstorp, där de köpte sin drömgård 2010. Grannarna var äppelodlare så de hoppades det även skulle gå att odla druvor där. Berggrunden är gnejs och granit, jorden analyserades och fick godkänt.

Paret Melin startade genast med markberedning för att i april 2011 plantera de första druvstockarna. Idag finns det 1500 stockar mest solaris, cabernet cortis, muscaris och monarch. Dessutom finns det 25 stockar chardonnay, men de mognar bara varma år. På frågan om utökning svarar Judith att hon är intresserad av hur man gör bra vin, inte volymproduktion.

Södåkra vingård har eget litet vineri och sköter själva vingården utan anställda.

Tyvär gick Anders bort i våras, men Judith har bestämt sig att driva det vidare och får lite hjälp av några vänner.

Hon berättade att för skörd är tumregeln 100 dagar efter blomning, vilket 2020 blir troligen blir 9–17 oktober. I vingården har de problem med fåglar, så de klär in stockarnas druvor med nät för att minska förlusten när ett moln av fåglar anfäller.

Basvinet blir väldigt syrligt, så Judith tar bort lite syra med krita för att göra vinet mer tillgängligt. Totalt producerar Södåkra vingård ungefär 2000 halvlitersflaskor med vin.

Mousserande vin gjorde de för första gången 2015. De har provat med solaris och fortsatte sedan med en rosé gjord på solaris och lite cabernet cortis som blev väl mottagen. Södåkra vingård gör bara 150 flaskor mousserande per år och vinerna får vila minst 2 år före degorgering. Judith fryser flaskhalsarna och degorgerar själv för hand. Nu dröjer det innan det blir ett nytt släpp för skörden 2018 mognade druvorna för snabbt och vinet passade inte till att göra mousserande. Nästa släpp blir först

2022. På Södåkra Vingård är det kvalitet och inte kvantitet som gäller.

Vi provade

Alla flaskor av det prisade mousserande rosévinet Amoussé var slut sedan länge, men vi fick smaka tre stilla viner. Klar favorit var Rosanne.

2019 Caprice.

Fin fruktig doft och mjuk, fruktig smak med balanserad syra och lång eftersmak. Vin av solaris.

2019 Caprice Chêne

Fruktig doft och lätt fruktig smak med balanserad syra och inslag av ek som rundar av. Lång eftersmak. Solaris som legat med ekspån två månader.

2019 Rosanne

Cabernet cortis lagrat på stältank. Druvorna har fått macerera med skalen över natten. En aning svavel tillsatt. Svag fruktig doft, god fruktig smak, bra syra och en lång eftersmak som rundas av med en lätt beska. ...

Intervjubland vinrankorna, Eric Stein och Judith Melin





Glad vinmakare
bland faten

Vingården Flädie drabbades av corona

Covid-19 slog till med full kraft mot vingården Flädie nära Lomma. Flädie ingick i en koncern med hotell och konferensanläggning. På anläggningen råkade det finnas en vingård med 2 ha vinodling från 2007. Vingården var då mer en kostnad och kul grej. Avbokningar till följd av covid-19 gjorde att företaget gick i konkurs redan i slutet av mars 2020. I maj såldes vingården med restaurang till den vinintresserade familjen Wikholm, där sönerna Philip och Marcus båda är engagerade.

Med Flädie fick Wikholms ett redan etablerat vineri, där de sedan uppgraderat en hel del i produktionsutrustningen. Dessutom fick de på köpet ett hotell och en konferensanläggning för den viktiga besöksnäringen.

Nu blir det mer fokus på vin, för familjen har ytterligare en vingård med nyplantering på ca 3 ha kombinerat med jaktmarker vid Assmäsa mellan Sjöbo och Ystad. Där finns det också mer potentiell odlingsyta och dessutom lagringskapacitet för flaskor, vilket saknas i Flädie.

Vi besöker Flädie mitt i skörden och fann där i vingården Philip Wikholm, som egentligen är ekonom men som har fått börja lära sig vinframställning. Där fanns även vinmakaren Jason som ursprungligen kommer från Kina, men har arbetat på Klagshamns vingård sedan 2007. På den tiden skötte Klagshamn även vingård och vineri för Flädie. Nu är Jason anställd på Flädie. Han berättade att det inte finns några problem med frost, men väl med getingar och bin som sticker hål i skalet för att komma åt fruktsaften. Förre ägaren hade bikupor som de var tvungna att

flytta i god tid före skörden. Jason berättade också att markförhållandena är skapliga med rätt mycket lerhaltig jord på sandstensberggrund. Planterade druvor är hälften solaris, resten är phoenix, rondo, cabernet cortis och i pergolan leon millot. På Flädie får röda viner genomgå malolaktisk jäsnings och det gäller även för 50 % av rosévinet. Vissa är tvingas Flädie avsyra lite.

Det första mousserande gjordes 2015. Flädie har hittills producerat 4 - 6000 flaskor stilla solarisvin och 2500 flaskor mousserande vin gjorda med traditionell metod. I år beräknas skörden ge 11 000 flaskor vin varav 5000 mousserande. Hittills har degorgering gjorts på Kiviks musteri och lagringen på Kronovalls slott. Av den anledningen har Flädie inte sparat mousserande mer än en kortare tid. Det tar slut ändå. Den nye ägaren har helt andra lagringsmöjligheter och annan filosofi. De räknar med längre lagring på jästfällningen.

Vi provade

Vi provade det mousserande vinet Ebba uppkallat efter den förre ägarens yngsta dotter och det stilla vinet Aniara.

2018 Ebba Brut

Fruktig, lite grön doft. I munnen en fruktig smak med god mousse och syra. Bra eftersmak som hänger kvar. 50 % phoenix, 50 % solaris, 18 månader på jästfällningen.

2019 Aniara

Frisk fruktig doft som i munnen följs av en rund, fyllig, fruktig smak och lång eftersmak med ett lite beskt avslut. 100 % solaris på stältank.



Dags för skörd

Flyinge vingård - entreprenör nära hästparadiset

Flyinge vingård ligger inte långt från det historiska hästcentret Flyinge, som idag har bland annat ett ridgymnasium. Vi träffade Magnus Oskarsson som egentligen är fastighetsförvaltare vid familjeföretaget och han bor inte långt från vingården. Magnus var i grunden vinintresserad och kom 2005 i kontakt med pionjären Murat Sofrakis på Klagshamn's vingård. Magnus blev tänd på idén att odla vin och köpte några plantor som han satte i sin trädgård.

Försöksplanteringen blev så lyckad att Magnus började söka en gård att odla på. År 2009 hittade han gården i Flyinge och konsulterade åter Murre som gav klartecknen. Markförhållandena består av sand- och lerjord. Magnus köpte gården och planterade 1200 plantor redan våren 2009 och idag finns det 9500 plantor solaris och 500 plantor rondo på 2 ha. Av dessa är 2500 plantor ännu för unga för produktion. Gården har ytterligare 4 ha odlingsbar mark om det skulle behövas. Flyinge vingård är idag kravcertifierad och Magnus funderar på att gå vidare med biodynamisk certifiering.

Flyinge vingård har idag två anställda, varav Magnus son Samuel är en. För besöksnäringen finns en mindre vinprovsningslokal. De får många besökande och funderar på att bygga ut besöksdelen. Ett annat

intäktsbidrag är en flygel med smålägenheter och stall för ridgymnasiets elever.

Gården har ingen speciell vinmakare utan Magnus och de anställda har gått kurser och lärt sig genom att vara med och hjälpa andra. När vi besökte var det skörd på Klagshamn och personalen var där och hjälpte till. Flyinge vingård har även samarbete med Flädie och Kullabergs vingård.

Mousserandehistorien för Flyinge vingård började av en händelse 2015, då druvorna inte blev så mogna att det gick att göra stila vin. De beslutade då att göra mousserande av hela skörden och det visade sig vara ett bra beslut.

Flyinge vingård har ett eget vineri med det mesta som behövs för att göra stilla vin. De har ingen egen gyropalett och degoreringsutrustning, utan köper den tjänsten i Kivik. Flyinge vingård producerar i idag 10 000 flaskor vin per år, varav 1000 flaskor är mousserande.

Magnus Oskarssons är full med experimentlusta, det märktes vid besöket i vineriet. Här finns det många tankar med lagrade viner som kan användas för årgångsblandningar av mousserande vin. Det finns soleravin, oxiderat vin som kan liknas vid vin jaune från Jura och ett orange med mycket skalmacerering.

Vi provade

Magnus lät oss smaka på flera olika viner direkt från tanken, bland annat basvinet för nästa planerade mousserande. Därefter

ett antal både mousserande och stilla viner. Varumärket är Pegasus, kanske inte så konstigt för vin från ett hästcenter. Här märks experimentlustan och kvalitetsmedvetenhet.

2015 Pegasus Mousserande

Fruktig doft med ananas och en brödig, mogen ton. Bra syra och bra mousse i smaken och god eftersmak. Riktigt trevligt. 100 % solaris, 6 g socker och 30 månader på jästfällningen.

2018 Pegasus Natur

Fruktig doft av citron och ananas. Fyllig smak med lite beska och bra eftersmak. 100 % solaris, spontanjäst.

Pegasus Solera

Fin, fruktig doft och bra, fruktig smak med inslag av riven morot. Bra eftersmak. 100 % solaris.

2018 Pegasus Stål

Fin, blommig doft med inslag av ananas. Lite lättare, frisk smak med lätt beskt avslut. 100 % solaris.

2018 Pegasus Blend

Fruktig doft och lättare smak. 100 % solaris.

2018 Orange

Avrundad doft med gröna stjärkar, aprikos och apelsinskal. Stjälkig eftersmak med beska. 100 % solaris som skalmacererats 10 dagar. ...



Magnus Oskarsson
tappar upp smakprover

Stora Boråkra vingård gör bra bubbel i Karlskrona

På släktgård Stora Boråkra i Karlskrona hittar vi Staffan Ottosson som tog över år 2000. Gården har 45 ha odlingsbar mark samt skog. Idén till vinodling kom 2008, då Staffan läste en artikel om att det borde gå att odla vin i Sverige och som vinintresserad måste han bara prova. Staffan hittade en kurs i Alnarp och kom där i kontakt med vinstitutet i Freiburg i Tyskland. Det gav den nödvändiga informationen för att komma igång. På kursen kom han i kontakt med flera vinodlervänner och fick ett värdefullt utbyte av erfarenheter.

I sydsluttningen söder om mangårdsbyggnaden finns en gammal köksträdgård med matjord på styv lera och berggrund av granit och gnejs. Här planterade han de första 300 stockar av druvorna rondo och solaris 2009.

Idag är Stora Boråkra vingård planterat med 4000 stockar på två lägen. Det mesta är solaris och de kvarvarande blå druvorna är idag på väg ut. Uppbindningen är enkel guyot. Produktionen för året beräknas bli ca 3000 flaskor vin.

Staffan har konstaterat att rent tekniskt går det att odla och få fram riktigt trevliga

viner i Sverige. Idag är vingården helt beroende av besöksnäringen som står för halva intäkten. Vinprovningar, gruppbesök och event är ett måste för att gå runt. På Stora Boråkra går det också att köpa fårprodukter som skinn och hemlagade produkter som färkorv.

Stora Boråkra vingård skulle kunna odla och sälja mycket mer vin om de ekonomiska förutsättningarna för en expansion skulle uppstå. Efterfrågan finns, för dagens produktion av stilla vin tar slut redan under senhösten. Men att expandera är en stor apparat som kräver anställda. Staffan Ottosson som idag är pensionär avvaktar med beslut tills det blir möjligt med framtida gårdsförsäljning av vin.

Sedan skörden 2014 producerar Stora Boråkra vingård 500 flaskor mousserande vin årligen. Det görs med traditionell metod. Vinet får ligga på jästfällningen i ungefär två år innan det transporteras till Kiviks musteri som hjälper till med gyropalett och degorgering.

Vi provade

Vi provade fyra mousserande. Den senaste årgången, dels en 2014 med två år på jästfällningen och dels en 2014 med ca tre

år på jästfällningen. Till sist bjöds det på en mousserande från 2015. Helt klart att solaris verkar ha ärvt rieslings förmåga att åldras bra vid lagring. De äldsta årgångarna hade utvecklat med mer mogen doft och brödighet.

2017 Stora Boråkra Mousserande

Fruktig doft och i smaken god mousse och bra syra samt lång eftersmak. 100 % solaris.

2014 Stora Boråkra Mousserande

Mogen doft med viss brödighet. God smak med bra mousse, måttlig syra och lång eftersmak med ett lätt beskt avslut. 100 % solaris. 2 år på jästfällningen.

2014 Stora Boråkra Mousserande

Mogen doft med brödighet. God smak, bra mousse, måttlig syra och lång eftersmak med lätt beska i avslutet. 100 % solaris degorgerad 2019.

2015 Stora Boråkra Mousserande

Fruktig, utvecklad doft med viss brödighet. God smak med fin mousse, bra syra och lång eftersmak med liten beska i avslut. Riktigt bra. 100 % solaris. 🍇

Staffan Ottosson bland rankorna

