

VINBLADET

I detta nummer.....

Läser vi ordförande Sveneric Svenssons inledningskrönika kring utvecklingen av kvaliteten på svenska viner.

Vi har även med en presentation av två vingårdar i serien ”Svenska vingårdar som tar emot besök”. Tanken är att vi inom något år ska ha hunnit få med alla vingårdar som vill synas här.

Först är det Domän Sånana i Skillinge, som faktiskt funnits med i vinbladet en gång tidigare men då saknades bilderna. Den andra vingården är Domain Aalsgaard utan för Helsingör i Danmark.

Kalendarium

24 augusti	Svenskt vin möter Systembolaget för att diskutera hur samarbetet kan bli bättre.
26 augusti	Vingårdsloppet på Vingården i Åhus. Ett Motionslopp på 5 eller 10km. För mer info se www.vingardsloppet.se
10 september	ERFA-möte Skåne i Södra Sandby.

Gårdsförsäljning

Frågan om gårdsförsäljning av alkohol lever verkligen just nu. I nästan all media kan man läsa om detta. Vi får hålla tummarna för att det till slut blir möjligt för oss att sälja våra produkter till besökarna.

Vår nya medlemstidning

Detta är nr 3 av vår nya medlemstidning. Det har gått ett tag sedan nr 2 kom ut men tanken är att den ska komma 4 ggr om året.

Har ni intressanta tips eller idéer om vad vi ska skriva om får ni gärna höra av Er via mejl till ronny@vingarden.nu eller ringa 0709-247630.

Med hopp om en god skörd.

Ronny Persson, chefredaktör

Framgångar för svenskt vin

Det är svårt att bli profet i din egen hemstad är ett uttryck som man skulle kunna använda överfört på svenskt vin. När emellertid de vinodlare som har längst erfarenhet började pröva hur deras viner stod sig i en internationell jämförelse visade det sig att de fick ett enastående bra mottagande.

I år har vi sett hur ett tiotal svenska viner fått fina utmärkelser i internationella vinbedömningar. Vi har också i några fall kunnat jämföra dessa internationella bedömningar med vår egen vinbedömning och kunnat konstatera att det är en rimligt god överensstämmelse.

I ärlighetens namn skall dock sägas att de internationella framgångarna även beror på ett medvetet och ambitiöst kvalitetsarbete på våra vingårdar. Svenska viner är betydligt bättre idag än för några år sedan. Det gäller såväl kommersiella viner som hobbyviner. Det märks även i vår årliga vinbedömning där nu de flesta viner som lämnas in blir godkända.

Föreningen Svenskt Vin genomförde sin lansering av de godkända kommersiella vinerna för vinjournalister på Grappe i Stockholm i juni och vinererna fick ett positivt bemötande som vi säkert kommer att se resultat av framöver på olika sätt.

Jag var på en privat provning häromdagen där vi fick prova ett antal viner blint. Att de alla var svenska och att det också fanns vin av hobbyodlare bland vinerna fick vi veta först efteråt. Provningsen visade att hobbyodlare kan göra lika bra vin som de bästa yrkesodlarna, och varför skulle de inte kunna det om bara ambitionen finns där?

Allmänheten har också fått tillfälle att prova svenska viner på Radisson hotell i Helsingborg och när jag var där för att ta del av evenemanget slogs jag av hur likt det var en vinmässa i Beaune som jag var på för några års sedan. Mycket folk som verkligen gillade vad de smakade. När jag skriver detta pågår en vinfestival på Österlen som jag tror blir minst lika uppskattad av allmänheten.

Alla dessa exempel gör att fler och fler nu talar med respekt om svenska viner och det tror jag är en grundförutsättning för att skapa den besöksverksamhet med gårdsförsäljning som så många vill ha. Att allmänheten får intresse för svenskt vin och vill kunna vinturista i sitt eget land kommer att hjälpa till att lösa knuten med gårdsförsäljning även om politiken också måste övertygas. De brukar emellertid försöka läsa av vart opinionen är på väg. Initiativ från Höganäs kommun och region Skåne om att få pröva gårdsförsäljning är också tecken på att dessa lokala politiker tar svenskt vin på allvar. Kommunalrådet i Höganäs avslutade sitt seminarium om gårdsförsäljning på Almedalsveckan med orden ”*Vi är stolta över våra vinodlare*” och det tycker jag han har anledning att vara.

Sveneric Svensson
Ordförande i Föreningen Svenskt Vin



FÖRENINGEN SVENSKT VIN

Domaine Sånana—En av de första svenska vingårdarna

Några kilometer söder om Skillinge i sydöstra hörnet av Skåne ligger Domän Sånana. En idyllisk vingård som tar emot besökare både från Sverige och från utlandet. Vingården ägs och drivs av Percy och Anita Månsson som även bor mitt i vingården.



Både bostad och vineri ligger vackert mitt inne i vingården

Historien börjar egentligen redan 1994 då Percy planterar de första vinstockarna i villaträdgården hemma i Skillinge. Det är baltiska sorter som köpts i Hallstahammar. Några år senare köper Percy ytterligare stockar som han planterar på den plats där vingården ligger idag. Här startar han även en försöksodling med 56 olika sorter år 2000. Efter att ha utvärderat resultatet av detta består vingården idag av några få sorter gröna och blå druvor som trivs i jorden i Skillinge. De gröna druvorna är Solaris, Sauvignier Gris, Muscaris och Ortega. De blå är Regent, Rondo, Cabernet Cortis och Sira-me.



Percy har fått priser för sina viner och är även hedersledamot i Föreningen Svenskt Vin..

År 2003 påbörjade Percy byggandet av ett vineri mitt i vingården. Efter några år var det klart. Percy byggde i stort sett allt själv. När det var klart tyckte båda Anita och Percy att det blev så bra så de flyttade in där och sålde sitt hus i Skillinge.

Detta innebar att nu hade man inget vineri längre så man fick bygga ett nytt vid sidan om det gamla. Detta vineri blev klart 2008 och 2009 släppte Percy sitt första vin till försäljning på Systembolagen i Simrishamn, Tomelilla och Ystad. Sedan dess kan man köpa vinet på Systembolaget men numera bara i Simrishamn. Systembolaget har bedömt att det inte finns någon efterfrågan på de andra bolagen längre. Än så länge finns inte vinerna på några restauranger men i framtiden kan det bli ändring på detta.

Vinerna från Domän Sånana har vunnit fler priser under åren. Bla har Percy fått guldmedalj för sitt Röda Claret och flera diplom.

Domän Sånana tar emot besök och vill gärna ha grupper på mellan 4-10 personer så man har möjlighet att ge alla så bra personlig service som möjligt. Efter en guidad tur i vingården samlas man i vineriet och provar vingårdens egna viner. Detta är en uppskattad aktivitet och normalt gör man 50-70 provningar under ett år. Bäst är att besöka vingården under juni-september men även under andra tider ordnar man provningar.



Percy och Anita tar gärna emot besök i vingård och vineri.

Fakta om Domän Sånana

Ägare: Percy och Anita Månsson

Vinmakare: Percy Månsson

Viner: Vita och Röda

Areal/Produktion: 1 ha och 1000 liter vin/år

Besök: Guidade turer i vingården och provsmakning av gårdens egna viner.

Kontakt: Gärna via mejl till

percy.mansson@gmail.com eller telefon

+46 414 304 68

och +46 734 38 84 22

Adress: Hävdavägen 36, 276 36 Borrby

Domaine Aalsgaard—En Svensk/Dansk vingård med gårdsförsäljning

Några kilometer norr om Helsingör ligger samhället Ålsgårde. Här bor Lars och Christina Hagerman och här har de sitt vineri och försäljning av vin och där märkte den uppmärksamme läsaren en stor skillnad mellan att driva vinodling i Sverige och Danmark. Någon kilometer därifrån ligger deras vingård i ett perfekt Nord/Syd läge.



Lars i sitt vineri som ligger i direkt anslutning till bostaden

Lars och Christina kommer båda från Sverige och träffades under studenttiden i Lund. Det var en Valborgsmässoafton, berättar Christina och Lars tillägger att det var under förra årtusendet.

Efter avslutade studier vid Köpenhamns universitet köpte paret 1970 det hus de idag bor i norr om Helsingör.

Lars intresse för vin, eller mer specifikt för vinstockarna, hade funnits några år innan han bestämde sig för att plantera några stockar hemma i trädgården. Detta var mest på skoj men 1992 planterade Lars 126 st Ortega på en bit mark i närheten av bostaden. Dessa hade man kvar till 1997 då man hittade den perfekta marken som man lyckades arrendera. 1998 planterades de första raderna med Ortega och Madeleine Angevine och 2005 planterades Solaris på den sista biten mark. Idag har man ca 2000 vinstockar av 5 olika gröna druvor. Förutom de nämnda finns även Siegerrebe och Kerner.

Själva odlingen sköts med minimal sprutning och ingen konstgjord gödning används. Från en stor hästgård i närheten får Lars 4 ton hästgödsel varje år som han kör ut för hand i odlingen.

Lars är även medlem i FDV, Föreningen dansk vinavl, som motsvarar vår svenska förening Svenskt Vin.

Både i Danmark och i Sverige har Lars genom åren förmedlat sin stora kunskap kring odling och tillverkning av vin. Detta har gjorts genom otaliga kurser på båda sidor om sundet och med artiklar i Danska Vinpressen och Svenska Vinbladet. Numera används Lars ofta som domare vid vintävlingar. Innan Lars började arbeta som vindomare både i Danmark och Sverige hann han med att få fina priser för sina viner. Numera lämnar han inte in sina viner till bedömning eftersom han ofta finns med i juryn som avgör vilka viner som ska tilldelas utmärkelser. Lars är tillsammans med Percy Månsson på Domän Sånana i Skillinge hedersmedlemmar i Föreningen Svenskt Vin.

När man besöker Domain Aalsgaard får man, efter en spännande visning av vingården, även prova vinerna hemma hos Lars och Christina. Man kan sedan köpa med sig några flaskor vin. Största delen av vinet som produceras säljs direkt från gården medan en mindre del går till några utvalda restauranger samt till Backevin i Helsingör där privatpersoner också kan köpa dessa. Man tar emot grupper från 8-25 personer och har 30-40 gruppbesök om året.



Vid infarten till bostad och vineri finns en skylt så man hittar dit.

Fakta om Domain Aalsgaard

Ägare: Lars och Christina Hagerman

Vinmakare: Lars Hagerman

Viner: Vita torra viner och under vissa år även halv-torra

Areal/Produktion: 1 ha och 1000 liter vin/år

Besök: Förbokade guidade turer i vingården, provsmakning och försäljning av vin. Om man enbart ska köpa vin behövs ingen förbokning.

Kontakt: Via mejl till lars.hagerman@gmail.com eller telefon från Sverige +45 535 456 71

Adress: Ålsgårde Stationsvej 13, 3140 Ålsgårde