



FÖRENINGEN SVENSKT VIN

Wannborga - Här kan du bo, äta, prova vin & destillat

Strax norr om Borgholm på Öland hittar vi Wannborga vingård. Längs med riksväg 136 står det skylttat med Vingård så det är lätt att hitta hit. De första vinstockarna planterades 2002 av Gunnar och Ingrid Dahlberg som även i början drev en mindre restaurang men inriktning på lamm. De installerade även en fin kopparpanna för att kunna göra olika sorters destillat såsom Whisky, Brandy, Äpple (Calvados,) Gin och Grappa.



Janne framför den magnifika skylten som gjorts av Christina Prütz

I oktober 2016 togs Wannborga över av Jan Suominen och Camilla Skogsberg. Båda två hade en stor kärlek till Öland där de tillbringat många somrar och när Wannborga blev till salu slog de till. Camilla ville driva en restaurang och Janne hängde på. När det dessutom fanns en vingård kändes det utmanande att göra något. Sagt och gjort. Båda sa upp sig från sina jobb i Stockholm och flyttade till Öland. Redan den 1 juli 2016 började Jan arbeta på Wannborga för få en chans att sätta sig in i så mycket som möjligt innan de tog över det själva.

Sommaren 2017 startade de upp restaurangen igen och erbjuder nu både lunch och middag, givetvis tillsammans med egna viner och destillat från gården. Det är Camilla som ansvarar för denna och på kvällarna serverar man mat med inriktning mot det asiatiska köket. Om man vill finns det även möjlighet att bo över på gården.

Man tillverkar vita torra viner, roséviner och röda viner. För att garantera en bra kvalitet på vinet har man en anställd vinmakare från Spanien, Daniel Barrio Lundh. Man är noga med att inte släppa vinerna för tidigt utan man låter vinet mogna fram några år även på flaska.

Utöver vin gör man även olika sorters destillat i samma anda som Gunnar började. Det innebär att man destillerar så långsamt det bara går för att endast få med det allra bästa i den färdiga drycken. Man har fått fina medaljer för sin gin som säljs under namnet Ö-gin. Den senaste är en guldmedalj i Spanien 2016 i tävlingen Catavinum World Wine

and Spirits Competition. Tidigare har man fått silvermedalj både i London och i New York. En stor del av den gin man tillverkar idag exporteras till Tyskland, Danmark och Spanien.

I den 2,5 ha stora odlingen finns ca 5 000 vinstockar. Av de gröna druvorna har man Solaris, Orin och Mertzling och av de blå druvorna har man Leon Millot, Rondo, Regent och Fruburgunder.



Daniel Barrio Lundh tillsammans med ägarna Camilla & Janne

Wannborga tar gärna emot besökare. Från 2 till 50 personer är välkomna. Det finns bra parkeringsmöjligheter även för bussar. Efter en guddad tur i vingården har man möjlighet att provsmaka alla drycker i restaurangen och avsluta med lite mat om man vill.

Om man vill köpa Wannborgas produkter kan man göra det på Systembolagen i Borgholm, Färjestaden och i Kalmar på Giraffens köpcenter. Det går även att beställa till resterande Systembolag.

Fakta om Wannborga

Ägare: Janne Suominen & Camilla Skogsberg med familj

Vinmakare: Daniel Barrio Lundh

Destillatör: Janne Suominen

Viner: Vita torra, Rosévin och rött vin.

Destillat: Gin, Whisky, Brandy, Grappa, Vodka och Äpple (Calvados)

Areal/Produktion: 2,5 ha och 4 000 liter vin/år

Besök: Guidade turer i vingården och provsmakning i restaurangen.

Kontakt: Gärna via mejl till info@Wannborga.se eller telefon +46 708 28 90 40, vingården och +46 708 28 94 28, restaurangen

Facebook: Wannborga Restaurang, bränneri & Vingård

Hemsida: www.Wannborga.se

Adress: Övra Wannborga by 11, 387 96 Köpingsvik