



FÖRENINGEN SVENSKT VIN

Stora Boråkra — Blekinges första kommersiella vingård

Bara 10 minuter från Karlskrona centrum ligger Vingården Stora Boråkra. En fin herrgårdsbyggnad från slutet av 1800-talet bildar en vacker inramning till de ca 3 000 vinstockarna av sorten Solaris. För att hitta hit tar man av från E22 vid avfart nr 63 och kör mot ABB Arena. Det är skyltat Stora Boråkra så det är lätt att hitta.



Odlingen i söderläge med gården bakom. Bild Stora Boråkras

Staffans mor föddes på gården och hit flyttade Staffan och Lil Ottosson 1996. Här har de byggt upp en vingård, ett vineri och ett besökscenter för att ta kunna ta emot besökare. Intresset för att odla och tillverka vin började när Staffan läste en artikel om att det inte längre är optimalt att odla vin i Centraleuropa utan England, Danmark och södra Sveriges kuster har numera bättre förutsättningar. I artikeln fanns också en länk till Föreningen svenska vinodlare som Staffan använde för att få kontakt med några av pionjärerna inom svensk vinodling.

2009 planterades de första 300 vinstockarna på gården vilket idag har växt till ca 3 000. Av dessa är 98 % den gröna druvan Solaris som är en druva som lämpar sig väl för odling i lite kallare klimat. När Staffan skulle göra sitt första vin, 2009, förstod han att han måste utbilda sig mer. Detta ledde till att han träffade professor Volker Jörger, som då arbetade på det statliga vinstitutet i Freiburg i södra Tyskland. Deras vänskap gjorde det möjligt för Staffan att ordna utbildningar för svenska vinodlare i Freiburg. Både inom vinodling och vinifiering.

Men Staffan nöjde inte sig med det utan åkte även till Australien och fick arbeta i ett vineri där i 3 månader. Med dessa kunskaper i bagaget förstod Staffan vad som måste ändras i vineriet och i vingården och nu har han fått en vingård med optimalt söderläge utan skuggande träd och annat som påverkar negativt.

Staffan är även ledamot i styrelsen för Svenskt Vin och har under lång tid ansvarat för utbildningen av svenska vinodlare.

Staffan koncentrerar sig på 2 sorters vin. Ett torrt fruktigt vin av druvan Solaris som jäst och lagrats på ståltank. Inga ekfat används eftersom Staffan anser att detta tar bort för mycket frukt från vinet. Det andra vinet är ett mousserande vin som tillverkas enligt champagnemetoden, dvs andra jäsningsen sker på flaskan. Sedan 2012 har Staffan lämnat in viner till bedömning vid den årliga provningen som utförs av experter tillsatta av föreningen Svenskt Vin. Samtliga år har Solarisvinet blivit godkänt och 2014 blev det Sveriges bästa vita vin.

Vinerna säljs idag på Systembolagen i Karlskrona och Ronneby och det släpps nya viner den 1 juni varje år. Eftersom tillgången är begränsad brukar vinet vara slutsålt inom några månader.



Lil och Staffan framför den magnifika gården. Bild Stora Boråkras arkiv.

Vingården tar gärna emot besökare. Förbokade grupper från 10 personer och uppåt är välkomna. Under sommarmånaderna har man även visningar på fasta tider. Mer om dessa kan man läsa om på hemsidan.

Man har även startat en förening som döpts till Vingårdens vänner. Här kan intresserade anmäla sig för att få mer information och erbjudande från Stora Boråkra.

Fakta om Stora Boråkra

Ägare: Staffan och Lil Ottosson

Vinmakare: Staffan Ottosson

Viner: Vitt torrt vin och Mousserande

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

Besök: Guidade turer, provsmakningstallrik eller mat och provsmakning av gårdens egna viner.

Kontakt: Gärna via mejl till

staffan.ottosson@storaborakra.se eller telefon +46 708 847 847

Facebook: Vingården Stora Boråkra

Hemsida: www.storaborakra.se

Adress: Stora Boråkra, 371 91 Karlskrona