



## FÖRENINGEN SVENSKT VIN

### Frillestad vingård - en familjevingård i nordvästra Skåne

Några kilometer öster om Helsingborg ligger byn Påarp och där hittar vi också Frillestads vingård. En liten familjeägd vingård där de passionerade ägarna Brita och Anders Norberg tar emot.



På gården finns även Bearded Collie Svante. Det finns bara ca 300 hundar av denna ras i Sverige och i just Påarp finns det en till. Det lustiga är att även han heter Svante. I vilket fall som helst meddelar Svante tydligt när det kommer besökare.

Anders och Britas vinintresse började för flera år sedan när de bodde i London. Tanken var först att de skulle importera vin men intresset för att själva göra ett vin ledde dem till en gård i Sjöbo. Där visade det sig dock ganska snart att vinfrosten i Skånes inland kan vara en plåga för den som ska odla vin. Knopparna fryser i maj och sedan blir det ingen skörd det året.

Göra vin skulle man ändå så man sålde gården och flyttade till Frillestad utanför Helsingborg 2010 och där planterade man till att börja med ca 300 vinstockar av de gröna sorterna Solaris och Madeleine Angevine, samt de blå sorterna Rondo och Bolero. På senare tid har man ersatt Madeleine Angevine med Johanniter som är en druva som Anders och Brita tror mycket på. Det är en korsning mellan Riesling och bl a Pinot Gris. Det är många besökare som uppskattar detta vin. De är dessutom ganska ensamma om att odla den sorten i Sverige idag.

Från början har Anders och Brita gjort detta på hobbybasis men sedan 2015 är man kommersiell odlare av vin. Detta innebär att man nu har möjlighet att sälja sitt vin till Systembolaget och till restauranger med serveringstillstånd. De viner som produceras idag säljs på Systembolagen i Helsingborg samt på ett fåtal utvalda restauranger. Dessutom används en del till de egna provsmakningarna hemma på gården. Vill man kunna köpa dem på Systembolaget får man vara snabb eftersom de tar slut ganska fort.

Idag har man mindre än 0,5 ha odling och målet är att inte bli för stor. Tanken är att utöka odlingen så att man har 1 000 stockar totalt. Av detta vill man sedan göra torra vita viner och rosévin.

För att kunna bli bra på det man gör har Anders och Brita delat på ansvaret även om man sedan hjälps åt där det behövs. Brita ansvarar för odlingen och Anders för vinifieringen. Man har även gått utbildningar på SLU i Alnarp samt på Tyska statens vinutbildningar i Freiburg samt ett antal kurser som arrangerats av föreningen Svenskt vin.

Vingården tar gärna emot besökare. Grupper från 2-15 personer är välkomna. Man erbjuder 2 olika alternativ beroende på vad man vill göra.

En guidning i vingård och vineri med efterföljande provsmakning tar ca 1,5 timme. Man kan även bli vinbonde för en dag och arbeta praktiskt i vingården. Även detta avslutas med provsmakning. Denna tar ca 4 timmar och här ingår också en del utbildning om hur man sköter en vingård.

Aktiviteter med provsmakning har man under perioden 20 juli—20 september. Under resterande tid tar man också emot för guidade turer men då utan provsmakning av gårdens vin.

#### Fakta om Frillestads vingård

**Ägare:** Brita och Anders Norberg

**Vinmakare:** Anders Norberg

**Viner:** Torra vita och Rosévin

**Areal/Produktion:** <0,5 ha och 500 liter vin/år

**Besök:** Guidade turer med provsmakning samt möjlighet att bli vinbonde för en dag

**Kontakt:** Gärna via mejl till [info@frillestad.com](mailto:info@frillestad.com) eller telefon +46 707 470 661 eller +46 706 470 540

**Facebook:** Frillestads vingård

**Hemsida:** [www.frillestad.com](http://www.frillestad.com)

**Adress:** Rycketoftavägen 37, 253 53 Påarp