



FÖRENINGEN SVENSKT VIN

Snårestad Vingård - I Wallanders fotspår

Från Wallanders pappas hus längs med kustvägen från Ystad till Trelleborg tar man vägen till Snårestad by en km rakt norrut och hamnar då på Snårestad Vingård. Här har Marguerite och Staffan Lake grundat en av Sveriges sydligaste vingårdar. När de lämnade Stockholm var det för att kunna odla något och börja ett annat liv i den skånska myllan. De letade först på Österlen men fastnade till slut för Snårestad. När man står i vingården ser man ett böljande landskap där havet syns i horisonten.



Marguerite och Staffan framför sin vingård.

Staffan hade funderingar på att odla sparris men den tunga lerjorden i Snårestad ändrade planerna och av en artikel i SvD och via Svenskt Vin förstod han att det går att odla vin i Sverige. Staffan kontaktade Murre, på Vingården i Klagshamn, och innan husköpet var klart hade han beställt 300 vinplanter av sorterna Solaris och Cabernet Cortis. Efter några år blev det också en rad med sparris för husbehov.

Husköpet blev klart hösten 2009 och man flyttade in våren 2010 och samma vår planterades de inköpta vinplantorna. Dessa fick hamna på olika delar av marken eftersom det fanns ett arrendeavtal fram till hösten.

2011 – 2012 utökade de sedan sin odling och idag består den av drygt 1000 vinstockar av sorterna Solaris, Cabernet Cortis och Siramé.

Byggandet av vineriet, inuti delar av den befintliga ladugården, påbörjades 2014 och var klar 2015 och ganska snart blev alla nödvändiga tillstånd också klara.

Intresset för vin ökar hela tiden och Staffan gick in som ordförande för Svenskt Vin under åren 2015-2017. Han hade också kurser i vinframställning under några år. Staffan är även engagerad i frågan om gårdsförsäljning och anser naturligtvis att svenska vingårdar, på samma sätt som i resten av EU, ska ha möjlighet att sälja sina viner från gården.

Idag gör Marguerite och Staffan torra vita viner och det trendiga orangea vinet av den gröna druvan Solaris och lite rött av Cabernet Cortis och Siramé. De har även börjat göra naturviner, dvs viner som får jäsa och utvecklas utan några tillsatser. Det första röda naturvinet, Vilda 2015, sålde slut på en gång och just nu håller nästa årgång av naturvin på att utvecklas i en ståltank i vineriet.



I vineriet utvecklas vinerna på ståltank

En filosofi bakom vinerna är att varken klarna musten eller filtrera vinerna utan de ska utvecklas så naturligt som möjligt.

Staffan nämner även att Carl von Linné med stor sannolikhet gått genom de nuvarande vinodlingarna på sin vandring från Snårestad by ned till havet i juni år 1749. På den tiden fanns det vinodling på Marsvinsholms slott och Linné ska ha sagt att ”vinplantorna stod i sin fullaste blom”.

Man kan beställa vinerna, via privatimport, till alla Systembolag i Sverige och vinerna finns att dricka på en del lokala restauranger.

Vingården tar gärna emot förbokade grupper för guidning i vingård och vineri och det går att beställa provsmakning på närliggande restaurang.

Fakta om Snårestad Vingård

Ägare: Marguerite och Staffan Lake

Vinmakare: Marguerite och Staffan Lake

Viner: Vita torra, orange, röda och naturviner

Areal/Produktion: 0,5 ha och 750 liter/år

Besök: Guidade turer i vingård och vineri samt möjlighet till provsmakning på restaurang i närheten.

Kontakt. Gärna via mejl på info@snarestadvin.se eller telefon 070-412 88 33

Facebook/Instagram: Snårestad vingård

Hemsida: www.snarestadvin.se

Adress: Snårestad Lyckeväg 121-26, 271 93 Ystad