

Arilds Vingård - En stor familjevingård på Kullahalvön

Arilds vingård ligger på sydsidan av det natursköna Kullaberg bara ett stenkast från hamnen i Arild. Lättast hittar man hit från Norra Kustvägen där det är skyltat till Arilds Vingård.



Flygbild över Arilds vingård. Fotograf: Timo Julko på RKLM

En familjeutflykt 1996 resulterade i att familjen Ivarsson bestämde sig för att lägga bud på en gård i Arild. Gården var byggd i slutet på 1700-talet och man letade efter ett renoveringsobjekt. Sagt och gjort. Man la ett bud och gården blev familjens. Det hela slutade sen med att Annette hittade en vinranka på gården och där och då föddes idén om att även skapa en egen vingård.

När familjen Ivarsson satsar på något gör man det fullt ut så 2008, drygt 10 år efter att Annette hittade vinrankan på innergården, planterades ett hektar med utvalda vinstockar. Samtidigt påbörjade Annette en treårig universitetsutbildning till vinvetare i Göteborg. När denna var klar utbildade hon sig till Sommelier. Under tiden byggde Jonas vinkällaren och vineriet. Tanken var en mindre sådan men det slutade med en vinkällare och ett vineri som motsvarar kraven från en stor europeisk familjevingård.

Familjen Ivarsson, som består av mamma Annette, pappa Jonas och barnen Li, Noak, Sun och Tim, är alla idag involverade i driften av vingården som förutom vinodling och tillverkning av vin även erbjuder andra aktiviteter såsom boende, konferens, glamping, skördefest, vinutbildningar mm.

Arilds Vingård har även en egen restaurang där det serveras olika rätter baserade på lokalt producerade råvaror. Till varje rätt finns förslag på passande viner från den egna produktionen.

Idag består vingården av 125 000 vinstockar fördelade på 23 hektar odling. De sorter som odlas är de gröna druvarna Solaris, Muscaris och Sauvignier Gris samt de blå druvarna Pinot Noir précoce och Cabernet Cortis.

Eftersom Kullaberg är omgivet av hav tar det längre tid innan vårvärmen kommer. Detta innebär att risken för frost på de känsliga knopparna minskar. Sedan fungerar det omvänt på hösten då det uppvärmda vattnet behåller värmen lite längre. Kullaberg är alltså perfekt för just vinodling vilket också resulterat i att flera av Sveriges största vingårdar finns här.

Arilds vingård gör också mousserande vin enligt samma metod som i champagne. I vinkällaren finns långa valv med tegelväggar som ger en idealisk miljö för det mousserande vinet att utvecklas i. Teglet, som tidigare använts i en stor skorsten gjordes rent och användes för att mura upp källarvalven på gården. Bara att se och uppleva dessa gör det värt ett besök.

Annette och Jonas är överens om att de hittat paradiset på jorden och det finns flera besökare som instämmer i detta efter att ha medverkat under en skördehelg på Kullaberg.

Arilds vingård tar gärna emot besök både av små och stora grupper. Restaurangen är öppen hela sommarhalvåret och där kan man äta lokala råvaror tillsammans med utvalda svenska viner.



Familjen Ivarsson samlade på trappan. Mamma Anette, pappa Jonas och barnen Li, Noak, Sun och Tim. Fotograf: Timo Julko på RKLM

Fakta om Arilds Vingård

Ägare: Familjen Ivarsson

Vinmakare: Joe Roman, önolog och Lorena Soroche, vitikulturist.

Viner: Vitt vin på Solaris, Muscaris och Sauvignier Gris samt rött vin på Pinot Noir précoce och Cabernet Cortis. Man gör även Mousserande vin.

Areal/Produktion: 23 ha och 50 000 liter

Besök: Guidade turer i vingård och vineri, Vinprovning, Konferens, Restaurang, Boende, skördefest mm

Kontakt. Gärna via kontaktformulär på hemsidan eller via mejl till info@arildsvingard.se

Facebook: [@arildsvingard](https://www.facebook.com/arildsvingard)

Hemsida: www.arildsvingard.se

Postadress/Besöksadress: Lillavägen 71, Arild