



FÖRENINGEN SVENSKT VIN

Särtshöga Vingård - En av världens nordligaste vingårdar

Mitt på den vackra östgötaslätten med utsikt över Omberg ligger Särtshöga Vingård, en av världens nordligaste vingårdar. Hit kan man komma under sommarhalvåret för att bo på det lilla gårdshotellet, delta i vinprovningar och äta gott.

Det enklaste sättet att hitta dit är att gå in på Särtshöga Vingårds hemsida. Där finns både vägbeskrivningar och koordinater.

Anna och Niclas Albinsson hittade sin lilla gård 2012 och planterade de första tusen vinstockarna år 2013. Ambition var att göra ett mousserande vin i världsklass. Man jobbar enligt Méthode Traditionelle, där vinet får jäsa och lagras en andra gång på flaska.

Att leva i samklang med naturen, bidra till ökad biologisk mångfald och en god jordhälsa ligger också Anna och Niclas varmt om hjärtat. Därför jobbar de enligt en regenerativ filosofi och har undertecknat The Porto Protocol där de, tillsammans med ett hundratal vinodlare över hela världen, har förbundit sig att arbeta aktivt för en hållbar vinproduktion.

Eftersom både Anna och Niclas älskar "bubbel" var det lätt att bestämma sig för att det var det man ville göra. Man har därför valt att helt fokusera på detta för att på sikt kunna göra världens bästa mousserande vin på druvan Solaris.



Anna och Niclas älskar "bubbel" och berättar gärna för besökarna hur man bäst njuter av detta..

För att få större möjlighet att lyckas med sin vision bestämde de sig redan från början för att ta in experthjälp från Champagne. År 2017 kom därför Pierre-Yves Bournaïas från IOC i Epernay in i företaget för att stötta i uppbyggnadsfasen av produktionen. Sedan dess är han konsult och vägleder i de olika produktionsfaserna som tasting och blending.

Efter att de första vinstockarna planterats 2013 har vingården vuxit succesivt. Idag finns det ca 8000 stockar av den gröna druvan Solaris. Druvorna mognar långsamt och skördas vid lägre sockerhalt än vad som behövs för att göra ett stilla vitt vin. Visionen innebär också att man ska känna en tydlig smak av platsen och klimatet när man dricker vinet.



Mogna Solarisdruvor som väntar på att sköras. Bild Niclas Albinsson

Idag tillverkar man ca 8 000 buteljer om året men man planerar för ytterligare 2 000 Solaris stockar och kan då komma upp i 12 000 flaskor/år.

Särtshöga Vingård tar gärna emot besök under sommarhalvåret och man kan även bo över samtidigt som man deltar i vinprovningar. Man tar som mest emot grupper om 20 personer.

Förutom på gården i Väderstad kan man dricka vinerna på närliggande restauranger i Ödeshög och Linköping. De finns även på utvalda restauranger i Stockholm.

Om man vill kombinera besöket med andra upplevelser finns tex Vadstena Kloster endast någon mil bort. Det finns även flera bra golfbanor i närheten.

Fakta om Särtshöga Vingård

Ägare: Anna & Niclas Albinsson

Vinmakare: Niclas Albinsson

Viner: Mousserande vin på Solaris

Areal/Produktion: 2 ha och 8 000 flaskor/år

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

Kontakt. Gärna via mejl till

niclas@sartshogavingard.se

eller via telefon +46 73 234 69 79

Hemsida: www.sartshogavingard.se

Postadress/Besöksadress: Särtshöga Lillgård
590 22 Väderstad