



## FÖRENINGEN SVENSKT VIN

### Vejby Vingård - Inte en vingård som alla andra

Några mil norr om Ängelholm, inte långt från kusten och Vejbystrand, ligger Vejby Vingård. Vingården är ett resultat av ett enormt intresse för att skapa något helt unikt. Jeppe Appelin, som äger vingården har via sin sambo Fariba, som är född i Iran, kommit i kontakt med en vinkultur som är flera tusen år gammal. Faribas familj odlade vin i Iran fram till 1979 då det över en natt blev förbjudet. Den 1 april 1979 omvandlades Iran till islamsk republik och ayatollah Ruhollah Khomeini tog över makten. Nu håller Jeppe på att förverkliga idén om att göra vin på samma sätt som man gjorde där. Han har haft kontakt med ledande vinmakare i Georgien som hjälpt honom och Jeppe har, via georgierna, utsetts till "Georgisk gastronomisk ambassadör".

Den första förutsättningen är att vinet ska jäsa i en så kallad qvevri, som är ett krus av lera som bränts och sedan försetts med bixav på insidan. Varje qvevri rymmer mellan 1000 och 1500 liter vin. De är ca tre meter höga och Jeppe har själv grävt 19 hål inne i en av byggnaderna för att sedan tillsammans med sin far sänka ner dessa i hålen. En qvevri väger ca 1 ton så man orkade bara få ner en per dag. Totalt tog det 22 dagar att få ner de 19 kärnen och sedan har Jeppe murat upp runt ovandelen och skapat en marani, som enkelt förklarar är en vinkällare enligt gammal georgisk sed. Detta är den enda maranin som finns i Sverige och via kontakt med en georgisk kyrka i Stockholm har maranin välsignats och varje år, första helgen i september, är det georgiskt gudtjänstfirande inne i maranin med vin, mat, helig körsång och uppvisningsdans. FN och UNESCO erkände 2013 Qvevri-metoden att tillverka vin som ett kulturellt världsarv. Ett av de spännande even-ten på gården är att besöka maranin och se hur man arbetar där och smaka på några viner.



*I maranin finns 19 qvevri nedgrävda.*

Jeppe, som ursprungligen kommer från Vejbystrand, arbetade i Köpenhamn som arkitekt när han köpte gården och från början var det inte bestämt vad den skulle användas till. Så småningom bestämde han sig för att odla och tillverka vin. Han pratade med några odlare och fick rådet att satsa på vitt vin av druvan Solaris eftersom det var mycket svårare att göra rött vin här på dessa nordliga breddgrader. Men Jeppe ville ju göra rött vin. Efter överläggningar med sig själv bestämde han sig för rött vin. Jeppe förklarar att han följde hjärtat i stället för hjärnan och det ångrar han inte idag. I nästan tio år odlade han och byggde upp sin vingård och sin marani. Han hämtade tonvis med rullsten från den berömda tunneln genom hallandsåsen och spred ut dessa i ett tjockt lager i vingården. Dessa stenar bevarar värmen långt ut på kvällarna vilket gör att druvorna mognar bättre och på så sätt klarar man att göra ett rött vin. På senare tid har han även planterat en del solarisstockar men dessa använder han uteslutande till att göra orangevin, dvs ett vin på gröna druvor som tillverkas enligt rödvinsmetoden. Under dessa tio år kunde man inte

besöka odlingen utan Jeppe väntade på gårdsförsäljning. I stället byggde han upp ett lager av viner som fick mogna fram i maranin. Vissa viner lagrades sedan på fat och det finns idag massor med olika viner att prova på gården. När nu gårdsförsäljningen verkade dröja bestämde han sig ändå för att öppna upp för besökare samtidigt som vingården fyllde tio år. Både odling och produktion är EU-ekologisk med "gröna lövet" och biodynamiskt certifierad av Demeter.



*Jeppe Appelin har skapat en fungerande Marani i Sverige.*

Vejby Vingård tar idag gärna emot besök. Både små och stora grupper är välkomna. Man kan välja mellan flera olika event eller helt enkelt bara besöka vingården för att prova vinerna. Det är öppen vinbar dagligen mellan klockan 12 och 21 och för att ha tillfört vinturism till Bjäre belönades han med "årets entreprenör på Bjärehalvön". Jeppe förklarar att han inte serverar någon mat utan endast vin och enklare tillbehör.

Man har valt Regent som huvuddruva för det röda vinet men har även några andra sorter som till exempel Cabernet Colonges. Solaris har blivit huvuddruva för orange vin men även Riesel och Muscaris används till detta.

Vejby Vingård har fått många priser för sina viner vid vinbedömningar runt om i världen. Bland annat har man fått flera guldmedaljer och till och med "Grand Gold" för vissa av vinerna. Man har valt att inte sälja vinerna via Systembolaget utan istället vänta tills det blir gårdsförsäljning så man kan sälja direkt till besökarna.

#### Fakta om Vejby Vingård

**Ägare:** Jeppe Appelin

**Vinmakare:** Jeppe Appelin

**Viner:** Rött och Orange vin

**Areal/Produktion:** 1 ha och 5 000 flaskor/år

**Besök:** Drop in varje dag mellan kl 12-21 för att prova vin samt bokade besök med olika upplevelser

**Kontakt.** Via mejl till [contact@vejbyvingaard.com](mailto:contact@vejbyvingaard.com) eller via telefon +46 707729259

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

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

**Postadress/Besöksadress:** Västraljungbyvägen 319, 266 51 Vejbystrand