



Pelle

Tengblad har bjudit in traktens vinodlare för att prata vin, skörd, smak, doft och framtid.

Foto: Elin Elderud

De älskar livet som vinbönder: "Man måste vara lite tokig"

GISEBO Nu är tidningen tillbaka med ett stort reportage om de lokala vinodlarna. Här berättar de om hur vinåret 2019 blev, vad de tror om svenskt vins framtid och om den fina gemenskapen de funnit i varandra genom sitt vinodlarintresse. De kommer även med en direkt uppmaning till politikerna i länet.

Publicerad 26 dec. 2019 19:00

En mörk novemberkväll samlas alla igen. Det är Pelle Tengblad i Gisebo som bjudit in till vinprovning i sitt växthus för avsmakning av ett av hans viner, men också för att prata om hur året har varit och om framtiden.

I ena änden av växthuset, där Pelle Tengblad till vardags driver trädgårdsbutik, står ett långbord uppdukad med tända stearinljus, plockmat och vinglas.

De har vinflaskor i innerfickorna

Plötsligt knastrar det till i grusgången utanför och strax stiger den ena efter den andra vinodlaren in i värmen.

Först kommer Anders och Veronica Åberg, vinodlarna i Vistakulle. Strax därefter paret Jeurgen och Anna-Maria Thelander i Gränna som odlar sina druvor både i Gränna och i Rudu.

Sedan knackar Mikael Carlsson i Vättersnäs på, tätt följd av Mats Josefsson från Visingsö.

Vinflaskor plockas upp från kassar och innerfickor och ställs upp på rad. För även om det bara är Pelle Tengblad som har tillstånd att servera vin just här – så vill alla kika på vad de andra har tagit fram för vin under året.

”En blommighet som är väldigt charmig”

Man tar i hand, samtalar om ditt och datt, förhör sig om årets skörd. Anna-Maria och Veronica brister ut i gapskratt när de ser att de valt exakt samma färg på sina kläder. Stämningen är hjärtlig. Sedan bjuder Pelle Tengblad till bords.

– I dag serverar jag ett vitt vin gjort på druvan Solaris, berättar han.

– Alkoholhalten ligger på drygt 11 procent och tappades upp på flaska i början av maj.

Ett nytt mummel sprider sig i lokalen. Glasen sätts i försiktig rörelse så att aromerna i vinet frisätts. Man doftar först och testar sedan försiktigt med små sippar.

– Jag tycker att det har en blommighet som är väldigt charmig. Det är väldigt lättillgängligt tycker jag, även för den som inte van att dricka svenskt vin, säger Mats Josefsson.

Anders Åberg fortsätter:

– Solaris kan ju ta sig lite olika uttryck men jag tycker att det här har en väldigt bra balans mellan syra och någon liten restsötma kanske, men inte mycket.



Mats Josefsson säger att alla Solaris-viner smakar olika och att det är det som är tjusningen med den småskaliga produktionen. Till vänster i bild ses Mikael Carlsson.

Foto: Elin Elderud

”En enorm syratillgång här i Sverige”

Jeurgen Thelander säger att Solaris-druvan, som samtliga kring bordet ägnat större delen av sina vinodlingar åt, karaktäriseras av just syran och att utmaningen ligger i att hitta rätt balans mellan syra och sötma.

– Vi har en enorm syratillgång här i Sverige och problemet är att vi har lärt oss att dricka en annan typ av dryck, vi har lärt oss att dricka mer syrafattiga, sötare viner, säger han.

Anna-Maria Thelander instämmer och säger att man gör fel om man jämför ett svenskt Solaris-vin med till exempel ett Riesling-vin.

– Ett Solaris-vin har en helt annan karaktär, det sorteras i en helt egen nisch med en egen unik smak. Man känner igen en Riesling eller en Chardonnay, men Solaris är något helt annat och det måste vi försöka presentera så bra som vi kan.

Jobbar med kontraster på tallriken

Ett stilla regn har börjat falla på växthusets tak nu och sällskapet blickar har vandrat från glas till tallrik. Här finns hemkokt marmelad samt ost och lite kex framdukat.

– Jag är egentligen inte ute efter någon smak här utan jag var ute efter kontrasten i det söta i marmeladen och det lite salta i osten jämfört med syran i vinet, säger Pelle Tengblad.

– När jag serverar mina viner på mina provningar så jobbar jag ofta med kontraster och syran är, oavsett om det är i vinet eller på tallriken, en väldigt viktig del.

Hade Pelle Tengblad istället serverat en trerätters till sitt Solaris-vin så hade han satsat på en morotsanapé, säger han.

– Den jag gör består av tre olika morötter, konjakkokta lingon och en liten chèvre-kräm. Fantastiskt trevligt. Alternativet hade varit en räktoast med kanderad ingefära som topping.



Den här kvällen serverar Pelle Tengblad sitt Solaris-vin till sällskapet tillsammans med lite plockmat.

Foto: Elin Elderud

De släpper sitt första vin i februari

Sedan Pelle Tengblad fick sitt serveringstillstånd i somras har han hunnit arrangera två större vinprovningar och några privata.

– Det tycker jag är så himla roligt, säger han.

– Den där direktkontakten. Det triggas mig något alldeles oerhört.

Även Jeurgen och Anna-Maria Thelander har under året fått sitt första serveringstillstånd.

I början av februari är dessutom deras första vin på väg ut på Systembolaget.

– Det är ju ett målsnöre förstås – inte ett mål i sig, men en utmaning för det är inte enkelt att vare sig få serveringstillstånd eller att få ut vinet på Systembolaget. Jag ser det som en kvalitetsstämpel. Det var mycket föll på plats under det här året, säger Jeurgen Thelander.

Veronica och Anders Åberg släppte sitt första vin på Systembolaget redan i somras.

– Våra förväntningar inför 2019 var väldigt stora, eftersom det var det året som vi hade planerat att bli kommersiella och försöka sälja vårt vin på Systembolaget. Och det lyckades över förväntan, säger Veronica Åberg.

– Vi sålde slut på våra 300 flaskor på ett dygn och det var en alldeles fantastisk dag.



Veronica och Anders Åberg menar att prissättningen i Jönköpings kommun måste ses över av politikerna, att det är tufft för en småskalig vinbonde att lägga ut alla de pengar som krävs för till exempel ett serveringstillstånd.

Foto: Elin Elderud

Inga fåglar som stört i vingården

Årets skörd, vilken kommer att resultera i nya viner framåt vårkanten nästa år, har varit bra för de flesta i sällskapet kring bordet visar det sig.

Mikael Carlsson i Vättersnäs, som främst intresserar sig för att experimentera med olika druvsorter, säger att han hade hoppats på ett lite lugnare år i år och så blev det.

– Jag har kunnat göra lite underhållsarbete i vingården och sätta upp lite nya trådar och stolpar. Det har varit väldigt få smittor och insekter och det bästa av allt är att det inte har varit fåglar i vingården och ätit upp allt.

Mats Josefsson på Visingsö berättar att också han har haft ett bra år, även om han fortfarande vill komma upp i större volymer för att ens börja tänka på att ge ut ett vin på Systembolaget.

– Vi fick många jättefina klasar i år och det kändes jätteskoj, framförallt hände det någonting i år med de plantor som vi satte 2014, säger han.

– Vi klarade oss också i våras från den där frostknappen och nederbörden var bra under sommaren, så vi behövde inte tillsätta något vatten. Sedan skördade vi redan den tredje veckan i september.

”I år fyrdubblades skörden”

Några som drabbades desto hårdare av frosten var paret Åberg.

– 2019 började med en skräll för oss, säger Anders Åberg.

– Vi fick en rejäl omgång vårfrost som ju verkar ha slagit väldigt ojämnt bland våra vinodlare här, men uppe hos oss fick våra Rondo-druvor ordentligt med stryk.

Bättre gick det för Solaris-odlingarna och överlag slutade det med en rekordstor skörd. Varken torka eller getingar störde.

Jeurgen och Anna-Maria Thelander hade också ett bra år.

– Med facit i hand ser vi att 2018 var ett mellanår. I år fyrdubblades skörden och det vill vi gärna repetera nästa år igen, säger Jeurgen Thelander.

Pelle Tengblad konstaterar att hans fokus är att samla på erfarenheter och på så sätt infriades även hans förväntningar.

– Jag har inte haft som mål att komma ut på Systembolaget, jag hade som mål att få till något ställe där jag kunde servera mitt vin och det har jag lyckats med. Skörden däremot har inte varit jättebra. Jag drabbades inte av vårfrosten, men jag går precis som Mats på Visingsö och väntar på att det ska ta riktigt fart.



De lokala vinodlarna samtalar om högt och lågt inne i Pelle Tengblads växthus i Gisebo. Utanför faller regnet och mörkret ligger sedan länge över Skärstaddalen.

Foto: Elin Elderud

Anders Åberg tar en bit kex till och säger sedan att han tycker att svenskt vin verkligen har tagit sig de senaste åren.

– Vi har varit med i föreningen Svenskt Vin sedan 2012 och varit på deras årskonferenser och testat olika svenska viner. En rundtur bland vinflaskorna 2012 var rejält sött, men på bara sju år har det hänt något, säger han.

– Numera får svenskt vin medaljer i internationella vinutställningar. Det har skapats mycket kunskande här och det är också det som är så bra med gänget här ikväll, att vi kan diskutera och lära av varandra. Det är en evig tur att man inte är en stackars ensam vinodlare, utan att vi är några stycken som kan ringa och diskutera med varandra.



”Det är roligt att smaka svenska viner, man får så många olika smaker. Inget smakar lika, vi är småskaliga här och gör inte samma viner år från år. Hade vi en solig sommar smakar det lite mera sol, hade vi en kall sommar smakar det mer syra”, säger Pelle Tengblad om vad som utmärker svenskt vin.

Foto: Elin Elderud

Del i sakpolitisk överenskommelse

Diskussionerna kring bordet fortsätter. Pelle Tengblad erbjuder mera vin och från högtalarna strömmar lugn pianomusik. Nu handlar det om gårdsförsäljning, det vill säga möjligheten att sälja alkoholhaltiga drycker utanför Systembolaget i Sverige. Sedan tidningen träffade vinmakarna för ett år sedan har den frågan börjat röra på sig igen.

I den sakpolitiska överenskommelsen som slöts mellan Socialdemokraterna, Miljöpartiet, Centerpartiet och Liberalerna i januari 2019 ingår bland annat att en utredning om gårdsförsäljning av alkoholhaltiga drycker ska genomföras under 2020.

I oktober röstade även riksdagen igenom en motion av Kerstin Lundgren (C) som föreslog att en försöksverksamhet av gårdsförsäljning ska genomföras som en förberedelse till den utredningen.

Jeurgen Thelander menar att det är helt avgörande för svenskt vins framtid att gårdsförsäljning tillåts. Anders Åberg är mer försiktig i hur han uttrycker sig.

– Jag tror att det är jätteviktigt att man skapar regler för gårdsförsäljning, men som liten odlare är samtidigt Systembolaget en fantastiskt bra försäljningskanal, säger han.



Jeurgen Thelander konstaterar att det tar minst fem år från det att tanken föds om att börja odla vindruvor till att en färdig flaska vin står på bordet. På bilden ses även Anna-Maria Thelander.

Foto: Elin Elderud

De vill se förändringar av regler

Veronica Åberg fortsätter:

– Jag tycker att det borde gå att hitta en lösning för att både ha gårdsförsäljning och ett Systembolag, säger hon.

– Det finns ju i Finland. Där har man hållit på i 20 år, säger Jeurgen Thelander.

Men en ännu viktigare fråga, fortsätter Anders Åberg, det är att politikerna tittar närmare på regler och prissättning för serveringstillstånd.

Han konstaterar att en nyansökning för ett serveringstillstånd kostar 11 000 kronor i Jönköpings kommun och ett tillfälligt, till exempel under en skördefest, kostar 5 000 kronor.

– Det tycker jag är sanslöst, säger Anders Åberg.

– Där måste man hitta en prissättning som bättre är anpassad för småskalig odling.

Att gå från ord till handling

Veronica Åberg berättar att hon och Anders nyligen tog upp frågan med kommunledningen och ansvariga tjänstemän i Jönköpings kommun, när de turnerade runt i kommunen för att presentera landsbygdsprogrammet som går ut på att stödja nyföretagande och företag på landsbygden.

– De pratade om samarbeten mellan företag på landsbygden och om evenemang och allt det står ju vi för, säger hon.

– Vi vill se en tillfällig taxa för småföretagare. Man sa att man tog det till sig, så nu hoppas jag att det inte bara är tomma ord, utan att man faktiskt går från ord till handling.

Pelle Tengblad nickar instämmande:

– Man måste börja någonstans, säger han.



Det vin som sällskapet provar under kvällen är ett vitt Solaris-vin, tappat på flaska i maj 2019.

Foto: Elin Elderud

”Framtiden känns spännande”

Trots att det alltså finns en del stridsfrågor när det kommer till vinodling, och försäljning av viner i Sverige, så ser alla i sällskapet ljust på framtiden.

– Ur konsumentsynpunkt så tror jag att svenskt vin har en stor framtid. Det finns ett stort intresse, från att man är förundrad över att det tillverkas vin i Sverige till att man faktiskt tycker att det smakar riktigt gott. Det ligger också i tiden med mer närodlad och lokalproducerat, säger Veronica Åberg.

– Vi kommer aldrig att kunna mäta oss mot mängderna som man har i till exempel Frankrike, men jag tror ändå att svenskt vin kommer att ha en plats, säger Anna-Maria Thelander.

Pelle Tengblad fortsätter:

– Sen är det ingen ljus framtid på så sätt att vi kommer att tjäna några pengar på det. Men jag tror ändå att det finns tillräckligt många människor som är intresserade av att se det om en besöksverksamhet, som något lustfyllt.

Mats Josefsson säger att han tror att vinodling på deras breddgrader kan bli en framgångssaga.

– Det ser ljust ut, vi märker ju redan nu vilket intresse det finns hos oss, det är många som cyklar förbi och frågar om våra vinodlingar, säger han.

Mikael Carlsson tycker inte att man ska underskatta en framtida gårdsförsäljning.

– Det kan bli en riktig framgång, säger han.

– Jag hoppas i min version att om 20 år är det fullt med vackra vinodlingar som sträcker sig upp mot Grännahället och genom hela dalen. Det finns jättegoda förutsättningar för det.



Alla vinodlarna har tagit med sig sina egna viner hem till Pelle Tengblad. Det är alltifrån rosé och bubbel till vitt vin.

Foto: Elin Elderud

”Ja, pension och passion”

Men, för att nå alla drömmar som sällskapet så livfullt målar upp, så krävs en stor uthållighet, menar Mikael Carlsson.

Veronica Åberg säger att det för deras del handlar om att ha en pension, att de inte måste leva på det. Och så säger hon att man måste man vara en arbetsmyra och jobba sju dagar i veckan.

– Jag tror att man också behöver en viss passion, säger Anders Åberg.

Veronica Åberg ler:

– Ja, pension och passion!

Anders Åberg nickar och får med ens något drömmande i blicken:

– Alltså den där njutningen att se när knopparna börjar ta fart på vårkanten, att uppleva blomningen och att få se klasarna hänga där på rad. Det är ju så härligt även om man får jobba hårt för det, säger han.

Även Jeurgen Thelanders tankar vandrar iväg.

– Man glömmer ju all möda en vacker försommardag när det där gröna börjar komma. Då står man bara där och tittar, säger han.

– Ja, man gör ju det, visst är det märkligt? säger Pelle Tengblad och ler.



Veronica Åberg kikar på vinerna som står framställda, i bakgrunden diskuterar Mikael Carlsson från Vättersnäs och Pelle Tengblad från Gisebo.

Foto: Elin Elderud

Man måste vara lagom tokig

Men, fortsätter han i nästa andetag, man måste vara lite tokig också.

Alla skrattar instämmande.

– Lagom tokig, rättar Anders.

– För om man är för tokig så rår man det inte i land.

– Och, fortsätter Jeurgen Thelander, man får inte vara för girig för då snubblar man snabbt.

Pelle Tengblad, som är yngst i sällskapet med sina 50 år, suckar lite och säger att han önskar att han hade ännu mera energi och kraft för att orka framåt.

– Man skulle önska att man var 20 år igen på ett sätt, säger han.

Då skrattar Anders Åberg, 70 år, från sin sida tvärs över bordet.

– 20 sa du? Jag brukar önska att jag var 50 år!

Åt det skrattar alla högt och länge.

Det råder inga tvivel om varken passion eller framtidstro hos det här gänget och i deras källare och vinerier ligger just nu flera liter vin på jäsning, redo för att tappas upp på flaska längre fram på vårkanten.

Det blir ju för övrigt det här decenniets allra sista småländska vin.

Fotnot: I en tidigare artikel om Jeurgen Thelander stod det att deras vin skulle börja säljas på Systembolaget i december 2019, men detta har skjutits upp till januari 2020.

