

2024-08-20 – 22 Vin Ven Whiskey, Vinresa till Skåne

Tisdagen de 20 augusti kl. 07.00 åkte 48 förväntansfulla aktiva seniorer mot Skåne för att besöka några av dess vingårdar och ön Ven.

Resans först stopp gick till Halland och Kvibille gästgiveri, där det var fint uppdukat med kaffe och smörgåsar med rikligt med Kvibille ost m.m. Här gav den nuvarande ägaren oss en historisk inblick om hur verksamheten vuxit fram och förändrats från 1645 till idag. Mätta och nöjda åkte vi vidare mot Skåne

Vår första vingård var Vejby vingård i Vejbystrand, en mysigt kringbyggd gård. När vi kom in på gården verkade ägaren bli lite överrumplad över att vi kom, men han tog det med ro och började sakta men säkert bära ut bricka efter bricka med vinglas i olika storlekar. Sedan kom flaskorna med det egenproducerade vinet fram som han sedan med stor inlevelse berättade om. Här fick vi prova fyra olika spännande viner. Två av vinerna tillverkades enligt en gammal tradition, ett orange vin, -Qvevri- med anor från Georgien. Vi fick också smaka på ett vitt och ett rött vin. Den mycket pratglada vinmakaren verkar leva sin dröm och han berättade om alla utmärkelser han fått för sina ekologiska och biodynamiskt certifierade viner. Tyvärr fick vi inte tid att se hans odlingar och vi fick bara se en liten glimt av hans ”källare”.

Något försenade lämnade vi Vejby för att åka vidare till Arilds vingård i nordvästra Skåne på Kullahalvön. Det är en av de äldsta och en mycket uppskattad vingård i området. Hit åkte vi enbart för att äta lunch. För de som önskade prova deras vin fick de köpa det själva till måltiden. Vi fick en kort inblick i deras verksamhet och en kort berättelse om deras vintillverkning och restaurang.

Efter lunchen åkte vi bara en kort sträcka till Kullabergs vingård som ligger på spetsen av Kullahalvön. Det är en storsatsande och ambitiös vingård med 18 hektar vinodling med 30 olika druvsorter. Själva vinanläggningen ligger i delvis nybyggda lokaler som är ritade av ägaren själv. Här fick vi smaka två vita viner. De har inte någon restaurangverksamhet så det är vintillverkningen som ligger i focus men det finns möjlighet att smaka på deras viner med något litet tillbehör under säsongen.





Nu är första dagens besök avklarade så nu var det dags för incheckning på Hotell Öresund i Landskrona. Kvällen avslutades med att vi åt en två-rätters middag på hotellet.

Dag två började med en god hotellfrukost och sedan tog vi oss ner till Bäckvikens hamn (ca 468 steg från hotellet) för att ta oss med båt till ön Ven.

När vi kom fram till Ven så stod vår lokalguide och hälsade oss välkomna. Det stod även två lokalbussar på kajen som var abonnerade för oss. Dessa tog oss runt på ön.

Guiden som var med under hela dagen tog oss först till Tycho Brahemuseet inkl. Stjärneborg som var Tychos observatorium. Sedan vidare till Sankt Ibbs gamla kyrka från 1100-talet som ligger vid Backafallen, som besjögs i Gabriel Jönssons -Flicka från Backafall. (Några ur gruppen tog ton och sjöng första versen ur visan). Backafallen ligger fantastiskt vackert vid Kyrkbacken med en vidunderlig utsikt över sundet. Härifrån såg vi Danmark, Öresundsbron och Turning Turso.

Vår guide Tommy Lilja var fantastisk och med stort eget engagemang gav han oss sina personliga berättelser om Ven. Han hade bl.a. varit involverad i en gravöppning av Tycho Brahe i Prag 2010 (kommer att visas i SVT under hösten). Han har också stort engagemang i kyrkan och överhuvudtaget det kulturella som händer på ön. Han visade och berättade bl.a. om en nyinköpt matta till kyrkan. Mattan var ännu ej invigd men kommande söndag så var det dags för invigningen. Jag/vi fick också lära oss om konserverade änkor, det innebar att om en man dog fick någon med samma ämbete gifta sig med änkan och ta över hans arbete och familj.



Under dagen åt vi också en smakfull lunch på Spirit of Hven, Backafallsbyns restaurang. Här fick vi också ett guidat besök i deras egna destilleri. Det var intressant och roligt att se deras tillverkning och få smaka på några av produkterna.

Innan återresan till Landskrona så hann vi med att äta glass och slappa lite vid havet nedanför Backafallen.

Kvällen avslutades på hotellet med middag och god samvaro.

Dag tre började med frukost och utcheckning. Vi hade lite olika aktiviteter att välja på innan avfärd till nästa vingård. Några valde att på egen hand utforska Landskrona andra vilade på rummet eller gick Rådhuset.

Kristina i resegruppens bror Jöran, bor i Landskrona där han är engagerad i konstklubben. Han visade oss Landskronas gamla Rådhus, där nu flera konstnärer huserar med sina ateljéer. Vi fick träffa konstnärerna Nathalie Thengius och Norbert Robles som på ett fantastiskt välkomnande sätt visade oss sina verk och berättade om hur det kom sig att de fick hyra dessa anrika lokaler. Ett roligt sammanträffande var att mattan i Kyrkan på Ven var designad av Norbert.

Klockan 12.00 lämnade vi Landskrona för ett besök på Flädie mat & vingård strax utanför Lund. Här möttes vi av en sommelier och en trädgårdsmästare som visade oss vinhanteringshallen och vindruvsodlingen.

De har specialiserat sig på fyra druvsorter: Rondo och Cabernet Cortis för röda viner och rosévin, samt Solaris och Phoenix för vita viner. Prydligt radade vinrankor i vars början av varje rad växte en buske med rosor i vitt och rött. Anledningen till att man planterar rosor bland vinrankorna är ett gammalt vinbondeknepp som avslöjar om vinrankorna har det bra eller inte. Om rosorna som är mycket känsliga blir angripna eller dör är detta nämligen ett tecken på att något i jordmånen eller på växtplatsen är fel.

Här fick vi också en väl organiserad vinprovning av Flädies egna viner.



Besöket avslutades med att äta lunch, Den samlade bedömningen av besöket var Wow!. Fantastiskt god mat och god service.

På hemresan stannade vi (något försenade) vid Bräutigams marsipan & konfektyr i Fjärås, där vi bjöds på kaffe och möjlighet att handla choklad, marsipan och deras egna glass m.m.

Lars körde oss lugnt och säkert genom hela resan

Sammanfattningsvis har vi lärt oss att även Sveriges vinproducenter kan göra goda viner och vilket otroligt arbete det är att få fram en god flaska vin.

Stort TACK till alla som gjorde resan! Ni bidrog till att vi fick en så god familjär stämning.

Text; Karin Nordlundh

Bilder: Karin Nordlundh och Anita Walfridsson

