



Frida Gärdö och Ben Morris från Gardo &amp; Morris.

## SVENSKAR I VINVÄRLDEN

*För många förblir det en dröm att flytta till varmare breddgrader och köpa en vingård, andra gör faktiskt slag i saken. Faktum är att det finns gott om svenska vinentreprenörer i flera länder. Här får du möta några av dem!*

AV: PEDER LAMM

**E**n del har förälskat sig i landet eller regionen under en resa. Andra har hittat sin dröm via någon filmklassiker eller ett stort mat- och vinintresse. En del har det i blodet, i ett arv från någon förfader. Hur kärleken uppstod ser olika ut men att den består oavsett start och är lika stark för dem alla råder det inga tvivel om. De flesta svenska vinmakare hittar vi i Italien och i Frankrike men vi har talat med dem vars låga brinner minst lika starkt så långt bort som till Nya Zeeland. Häng med när vi presenterar svenskarna som styrde om sin kosa till vinvänligare länder.

# Italien

## TERRENO Familjen Ruhne



Familjen Ruhne.

Sofia Ruhne och hennes tre systrar driver Terreno i Toscana; ett företag och en vingård som producerar chiantivin och olivolja. Eller för att vara korrekt; de driver tre olika vingårdar. Terreno som ligger 300 meter över have, La Bonille som ligger 400 meter över havet och Sillano på 500 meters höjd. Totalt äger de 20 hektar mark och all tillverkning är organisk. De driver även en vingårdsrestaurang här och kocken Francesco Galli skapar unik gastronomi med råvaror från den egna trädgården. Allt som avnjuts här är lokalproducerat och ekologiskt. Men det är inte bara i Italien systrarna är aktiva, de driver dessutom ett stort hotell i Stockholm; The Winery Hotel. På hotellet finns världens mest nordliga urbana vineri och här framställs viner från de egna druvorna i Toscana.

### Hur kommer det sig egentligen att ni hamnade i Toscana?

– Mina föräldrars, Mats och Birgitta Ruhne, vinintresse startade som reseledare i Italien i början på 1960-talet, berättar Sofia. Intresset utvecklades till en fascination för det italienska språket, maten, vinet, kulturen och arkitekturen. Min pappa var chef för ett rederi som transporterade bland annat vindruvor över hela världen. Erfarenheten därifrån ledde till beslutet att köpa en vingård i Toscana för snart 35 år sedan som svenska pionjärer inom vinvärlden. Vingården utvecklades snabbt till ett familjeprojekt och vi fyra döttrar har på olika sätt utbildat oss inom vin. Victoria studerade på Grythyttan och sedan öppnade hon det första vinoteket i Sverige på Kungsholmen, Terrenos Vinotek. Detta ledde så småningom till engagemanget i The Winery Hotel, Sveriges första urbana vinhotell, som ligger utanför Stockholm.

### Vilka utmaningar har ni stött på?

– Att driva företag i ett annat land med både administrativa och kulturella utmaningar har så klart gjort att vi stött på hinder på vägen men i största allmänhet är italienare väldigt samarbetsvilliga. Det tar ett tag att förstå "The Italian Way" men väl man lärt sig så går det bra. Idag är vi så pass accepterade att jag till och med har blivit invald som president i traktens vinodlarförening, som första kvinna och utlänning.

[www.terreno.eu](http://www.terreno.eu)

Vinvärlden



## Frankrike

### DOMAINE RABIEGA Blenda och Yohan Adell von Corswant



FOTO: MAGDALENA MARTIN

Blenda och  
Yohan Adell  
von Corswant.

Mitt i Provence ligger vingården Domaine Rabiega; en egendom om tolv hektar, varav tio planterat med vin. Gården är välkänd för många svenskar, eftersom Rabiega en gång i tiden var kursgård för Vin & Sprit. Idag är det inte bara veningård, här finns även ett modernt hotell och en mycket bra restaurang. 2020 köpte Yohan Adell von Corswant med en grupp investerare gården och satte igång ett stort renoveringsarbete, som nu till största del är avslutat. Hotellet är uppdelat i två delar; Bastide Clos Dière och Bastide Rabiega. Totalt finns 27 rum samt konferenslokaler och en härlig swimmingpool. Restaurangen, Bistrot Rabiega, fokuserar på att servera lokala produkter som tillagas över eld. I shopen säljs inte bara det egna vinet utan även olivolja från ägorna. Gården ligger cirka en timme från Nice flygplats och cirka 30 min från Saint-Tropez.

Den erfarna vinmakaren Lars Torstensson som gjorde vingården berömd över vida världen under 1988-2005 är sedan en tid tillbaka på Rabiega. Lars utsågs av Gault Millau till "Vigneron de l'année" (Årets Vinmakare) 1994 och med sådan expertis vid rodret lär vi se kommande framgångar för Domaine Rabiega. På gården är den dominerande druvan syrah och här tillverkas mestadels rött vin. Man framställer även en ultra premium rosé som släpps i en upplaga om endast 500 flaskor; R Rabiega Rosé (artikelnummer 54454, 1 050 kronor).

#### Berätta hur det kom sig att ni hamnade i Provence?

– Det var när jag 2007 arbetade som restaurangdirektör i Paris och jag såg filmen "A good year" med Russel Crowe som drömmen föddes. Huvudpersonen fick ära en vingård i Provence. Vi älskar båda Provence. Ljuset, naturen, gastronomin och marknaderna i byarna. Det är ett liv utöver det vanliga.

#### Hur har ni utvecklats senaste åren?

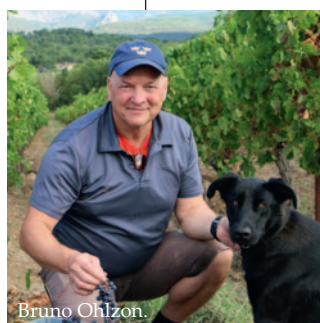
– Lars har fortsatt med de syrahbaserade Clos Dière-vinerna. Jag är otroligt stolt över dem, liksom vår UPR Rosé 2020 som fick 90 poäng i Decanter. Torkan de senaste åren har fått oss att skapa två helt nya viner; "Fleur de Lys" och "Ergo Bibamus", mycket speciella, biodynamiska viner. Blenda och jag är så tacksamma över våra investerare som gör detta möjligt.

[www.rabiega.com](http://www.rabiega.com)

## Frankrike

### DOMAINE D'ESCAPAT

Bruno Ohlzon



I den lilla byn Villeneuve-Minervois i regionen Languedoc-Roussillon ligger vingården Escapat, som drivs av den svenske före detta hockeyspelaren Bruno Ohlzon med familj. På gården hyr de också ut boenden, även själva slottet som hör till gården. Bruno hinner dessutom ge ut webbtidningen Escapat om vin och fransk kultur. Vi ville veta mer om hur han hamnade just här.

– Languedoc blev det faktiskt av en ren tillfällighet, säger Bruno. Jag började titta på gårdar i Sverige men breddade vyn till Spanien, för att till sist hamna i Frankrike. Det var 2012, vi firade tioårsjubileum förra året. Jag tittade på tolv objekt i Frankrike; det första objektet jag tittade på var Escapat. Åkte tillbaka till Escapat till helgen, satte mig på kullen bakom gården och ställde mig själv frågan: "Om ingen kommer och hälsar på dig, klarar du att bo här?" Jag svarade ja på den frågan!

– Det har inte varit helt utan motstånd. Vi har lärt oss efter vägen och genom bra och mindre bra medarbetare som skyndade på processen. Efter 10 000 timmar så börjar man förstå lite mer om hur komplext det är. Det är en stor utmaning och som inför alla uppgifter så måste man vara ödmjuk, kanske speciellt när du arbetar med naturen. Den kan man ju inte styra över.

– De bästa vinerna görs inte i cave'n, de görs ute på vinfälten, avslutar den gamle hockeylegendaren.

[www.escapat.com](http://www.escapat.com)

## Frankrike

### HATT ET SÖNER

Kristofer Ruscon

Hatt et Söner är något så ovanligt som ett svenskt vinhus i Champagne. Kristofer och familjen Ruscon gick in i den gamla firman François Vallois 2008 och 2012 byttes namnet till Hatt et Söner. Kristofer avråddes av sin farfar att ge sig in i branschen. Det lyssnade han inte på och tur var det.

– Jag kom in i branschen vid 21 års ålder, genom min farfar Joseph, faktiskt. Han avrådde mig bestämt, men jag lyssnade inte. Sedan dess har det rullat på. Nu sexton år senare har vi revolutionerat branschen, genom marknadsföring av min idé "Personal Vintage" där kunden skapar sin egen champagne. Dessutom driver vi vår exklusiva medlemsklubb.

Tidigare låg tillverkningen runt 100 000 flaskor per år, men nu har vi stramat åt produktionen med allt högre kvalitet och släpper cirka 60 000 flaskor i år.

[www.hatt-soner.com](http://www.hatt-soner.com)



Kristofer Ruscon.

## Frankrike

### CHAMPAGNE BERNHARD

Bernhard Smedberg

Bernhard är champagneentusiasten som föll för regionen vid sitt första besök vid fyra års ålder. Han har arbetat med vin i allmänhet hela sitt vuxna liv, men dras alltmer åt champagne, både drycken och landskapet. Kulturen, dess människor och deras företagsamhet imponerar och inspirerar. Bernhards champagne innehåller endast chardonnay från byarna Les Mesnil-sur-Oger och Oger. Stockarna är av varierande ålder och allt ligger på Grand Cru-lägen. Den 1 mars 2023 lanseras hans första champagne och dess namn. "Champagne Bernhard" är alltså bara ett arbetsnamn. Vi frågade Bernhard vad som lockade honom från början.



Bernhard Smedberg.

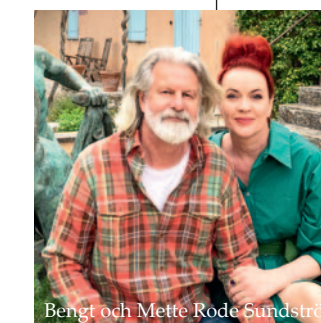
– Det är först och främst historien om hur drycken uppfanns och har utvecklats till vad det är idag som lockar mig, berättar Bernhard för Connoisseur. Det är spännande med blandningen av de kända husen med sina

flotta slott och andra producenter som kanske gör sina viner i ett garage; variationen av stilar inom champagne gör det så fängslande. Buteljeringen av min första årgång sker nu (februari 2023 reds anm.) om några dagar efter sex månader på ekfat. Sedan blir det fokus på nästa årgång och att lansera mitt varumärke. Förutom själva produktionen har jag flera samarbeten på gång och ska försöka ordna någon typ av resa till Champagne under 2023.

## Frankrike

### CHATEAU VIGNELAURE

Bengt och Mette Rode Sundström



Bengt och Mette Rode Sundström.

Auktionsprofilerna Bengt och Mette Rode Sundström, paret bakom auktionshuset Lauritz.com, är välkända för alla med intresse för konst, design och antikviteter. Att de dessutom äger en stor vingård i Provence är måhända inte allom bekant? Gården, som de ägt sedan 2007, producerar ett flertal kvalitativa viner; rött, vitt och rosé, samt för först gången i år ett trendigt orange vin. Dessutom driver de ett konstgalleri och arrangerar olika typer av event såsom utställningar, kulinariska upplevelser med Michelinkockar och vinprovningar. Vi frågade hur de hamnade just här.

– Det var en "coup de coeur", en spontan förälskelse, som gjorde oss till vinbönder, berättar Mette entusiastiskt. Vi hade inte tänkt oss något i Frankrike, utan drömde om något litet på en exotisk plats. Platanallén framför slottet fick oss dock på fall! Det är 15 år sedan och sedan dess har vi utvecklat produktionen och verksamheten enormt. Idag är egendomen på 275 hektar, varav 60 hektar är planterat med vin. Vi har tio anställda under ledning av vår enolog Philip Bru. 2022 blev ett rekordår för oss med en produktion om 330 000 flaskor. Mette menar att resan har gått tämligen friktionsfritt:

– Vi har mött en generös öppenhet från alla i vårt franska vinliv. Vi hade fördelen att ta över en fungerande och känd verksamhet; Chateau Vignelaure har varit ett kultvin sedan 1970, avslutar hon.

[www.vignelaure.com](http://www.vignelaure.com)



Vingårdarna på Villa La Madonna.

## Italien

### VILLA LA MADONNA Marie och Annica Eklund

Marie och  
Annica Eklund.Poolen på  
Villa La Madonna.

Systrarna Marie och Annica Eklund driver till vardags familjeföretaget Bolon, med vinylmattor som specialitet. Vid sidan om Bolon driver de också en liten vinodling med tillhörande designhotell i Bormidadalen i Toscana; Villa La Madonna. Ett hotell som blivit en klar favorit på Instagram. Vinet framställs av gårdens egna barbera- och cabernet sauvignontruvor och här produceras ungefär 6 000 flaskor per år. Förutom vin görs även egen spumante och grappa. Vi ville förstås veta hur resan sett ut hittills.

– Vi är vana att driva bolag tillsammans och vi har drivit vårt familjebolag Bolon i 20 år, så samarbetet oss emellan är ju välfungerande sedan tidigare. Däremot är det såklart lite speciellt att förverkliga en dröm tillsammans, säger Annica. Vi har haft god hjälp av många duktiga hantverkare och medarbetare på plats, men har själva varit väldigt delaktiga i arbetet från första stund. Det var ett oerhört intensivt arbete under en period innan vi öppnade 2016. Vi har hela tiden velat skapa ett personligt hotell där man ska känna sig välkommen och som ska ge en ”hemma hos-känsla”, med de rätta detaljerna, det vi själva kallar ”casual luxury”. Det har varit en lång, målmedveten resa att tillsammans med vårt management på plats och våra medarbetare att komma dit vi är i dag. Vi startade verkligen från noll och har idag ett välfungerande litet hotell, där allt ifrån hotellupplevelsen, maten, vinerna och servicen är perfekt, som vi ser det, fortsätter hon.

[www.villalamadonna.com](http://www.villalamadonna.com)

## Italien

### MONTEROSOLA

Bengt Thomaeus med familj



Bengt Thomaeus.

På en plåtå i hjärtat av Toscana, alldeles utanför den vackra medeltidsstaden Volterra, tronar familjen Thomaeus moderna, borgliknande vingård. Efter att länge ha sökt den perfekta platsen för sina vindrömmar hittade familjen sin idealgård för tio år sedan. Till en början hörde knappt något land till gården, men familjen har fortsatt att köpa mark och plantera vin. Från drygt 6000

flaskor i årsproduktion har man växlat upp till 130 000 flaskor av riktigt hög kvalitet, både rött och vitt. Vi var förstas nyfikna på hur drömmen blev till verklighet.

– Hela familjen älskar Italien med dess goda mat och vin. Vi uppskattar också italienarnas trevliga bemötande. Vi har besökt det mesta av Italien men vi har alltid kommit tillbaka till Toscana som är den finaste delen av landet, berättar ingenjören och entreprenören Bengt Thomaeus för Connoisseur. Vi tog över en gård med verksamhet igång, med personal och allt. Sedan har vi expanderat vingården från två till tjugofem hektar. Vi har dessutom byggt en helt ny cantina med besökscenter. Det har gått bra trots den italienska byråkratin, som är bedrövlig. Vi kommer också att fortsätta med olika kulturarrangemang på gården såsom operakonsorter med vin och mat, fortsätter han.

[www.monterosola.com](http://www.monterosola.com)

## Georgien

### PHEASANT'S TEARS

Erik Andermo och Henrik Callerstrand

Goda vännerna Erik Andermo och Henrik Callerstrand satte igång med import av viner från Georgien med egna företaget Gaumarjos Vin redan 2010. Idag är de delägare i en liten vingård i östra Georgien och tillverkar vinet Pheasant's Tears. Erik, som arbetar för FN i Tbilisi och bor där med sin familj, arbetar med logistiken och kontakten med vingården på plats, medan Henrik, som är grafisk designer, sköter kontakterna med kunderna, marknadsföringen och designen.

– Marken ägdes ursprungligen av vår vinmakare Gela Patalishvili, berättar Henrik. Hans familj har odlat marken i åtminstone åtta generationer. Hans kärlek till platsen delades av John Wurdeman, en amerikansk konstnär, som återkom dagligen till vingården för att avbilda landskapet. Ur den vänskapen föddes vinet Pheasant's Tears, vars första årgång var 2007. Vi bestämde oss för att skjuta till kapital och blev därmed ägare av en tredjedel av Pheasant's Tears.

– Att finna investerare som skulle kunna tänka sig att satsa pengar på en liten, georgisk vingård inkilad mellan Azerbajdzjan och Dagestan visade sig inte vara helt enkelt, fortsätter Henrik. Även logistiken var en enorm utmaning. Bara att hitta transportörer som kunde frakta vin till våra exportmarknader krävde sin kreativitet. På senare år har dock situationen förändrats och Georgien är uppkopplat mot globala logistikkedjor på ett annat sätt än tidigare. Idag serveras Pheasant's Tears och andra georgiska viner på några av de bästa och mest välkända restaurangerna i världen, som exempelvis legendariska Noma i Köpenhamn.

[www.gaumarjos.se](http://www.gaumarjos.se)



Henrik Callerstrand.

## Nya Zeeland

### GARDO & MORRIS

Frida Gårdö & Ben Morris

För 22 år sedan for svenska Frida Gårdö till Nya Zeeland för att studera. Väl på plats träffade hon vinmakaren Ben Morris och ljuv musik uppstod. Nu reser de emellan de två länderna och med vintillverkning i Marlborough och importfirma i Saltsjöbaden. Ben leasar eller arrenderar vinodlingar, köper också in druvor, samt hyr in sig i vinerier för att tillverka det egna vinet. Frida sköter försäljning och administration hemma i Sverige. Hur det gick till berättar de om för Connoisseur:



Ben Morris.

–Vi startade vårt företag 2006, berättar Frida. Vi hade precis flyttat till Sverige efter att ha bott i Nya Zeeland under flera år, där Ben jobbade som vinmakare. Han började då leta efter jobb inom vinbranschen men fick då idén av någon att starta vår egen "label". Vi bestämde oss för det – alltså göra våra egna viner under egen etikett och sedan importera till Sverige. Till en början sålde vi endast till restauranger. Vi bodde i

Gamla Stan och Ben gick runt bland olika restauranger och frågade om sommeliererna där ville prova hans viner. Med tiden fick vi in några tillfälliga lanseringar på Systembolaget. 2011 kom vi in med vårt första vin på Systembolagets fasta sortiment, vår Gardo & Morris Brut Rosé och sen dess har sortimentet vuxit successivt.

I framtiden hoppas vi på att köpa en helt egen vingård i Marlborough, avrundar Frida.

[www.gardomorris.com](http://www.gardomorris.com)

## Ungern

### VILLA SANDAHL

Christer och Gunnel Sandahl tillsammans med Thord Sandahl och Elisabeth Wagrelius

I ett vackert landskap vid Balatonsjön ligger Villa Sandahl; en vingård på klassisk vinmark. Christer är från början elektroingenjören och datakonsulten som tog sin fru på en vinresa i Rhône-dalen. Sedan var det klippt; sedan 2004 driver de en vingård i Ungern och producerar landets förmodligen bästa riesling. Christer berättar:



Christer Sandahl.

– Vi kom till Ungern för att göra skillnad. Många hjälpsamma grannar försökte berätta hur man gör på lämpligaste sätt, men vi tog in en vinmakarprocess från Alsace. Det ska erkännas att det tog många år att få produktionen på plats. Vi har haft fyra olika vinmakare och hyrt in oss på lika många vinerier. Årgångarna 2010 och 2011 hade vi nybörjartur, sen fick vi en dipp, men sedan 2017 har vi producerat på topp. För det har vi vunnit många priser, såsom Årets vin från Ungerska vinskribenters förening och första pris från Ungerska sommelierföreningen.

[www.villasandahl.com](http://www.villasandahl.com)