

Den 11 oktober for åtta personer till Blaxsta vingård nära Vadsbro. Vi välkomnades av Ulrika Amnegård, som på ett medryckande sätt under två timmar visade oss runt och berättade om dels vinodlingarna dels förädlingen av druvorna fram till färdigt vin.

Idén att odla och göra vin hade utvecklats ur erfarenheterna då de bodde i Kanada, varifrån de importerade rotäktade vinplantor, som de sedan förökat. De framställer även vin från andra frukter som växer på den egna gården och gårdarna i närheten, bl a äpplen och päron.

Det var en råkall morgon med regn hängande i luften. Ute berättade Ulrika om det närbelägna vinfältet på sydslutningen ner mot Långhalsen som också fick lä av en lång lada nu omvandlad till förädlingsanläggning. På den odlingen hölls plantorna mycket låga för att få värme från marken och druvorna skördades inte förrän i december när det måste vara så kallt som minst -7 grader. Allt i avsikt att göra eiswein – sött dessertvin. Genom att druvsaften delvis är frusen har druvsocker, aromämnen och saften koncentrerats i druvan och det blir ett annat resultat än när skörden sker då druvan mognat på hösten och innehåller maximalt med druvsaft.

Vi guidades genom rummen för de olika processerna som måste till för att få fram hög kvalitet på vinet.

Slutligen bjöds vi in i barsserveringen. Äntligen normal rumstemperatur. Vi fick ett litet glas med okänd dryck att provsmaka och skulle försöka identifiera de olika smaker vi kunde urskilja.

Vi lyckades så småningom med gemensamma krafter och lite ledtrådar från Ulrika utröna ingefära, kanel, kardemumma och pomerans. Vi hade fått ett glühwein det som hos oss oftast kallas glögg. Fulla av ny kunskap och lust att köpa vin från Blaxsta vingård fick vi nöja oss med honung och lönsirap eftersom det ännu inte är tillåtet med gårdsförsäljning av alkohol.