



”VI BLEV BÖNDER PÅ VÅRT EGET VIS”

När syskonen Linda, Mattias och Daniel för elva år sedan började plantera vin på släktens gamla mjölgård Ästad la de grunden för en helt ny era. I dag reser besökare långt för att få uppleva denna ekologiska oas med mousserande vin, ett rofyllt spa och en spektakulär stjärnkrog på den halländska åkern.

AV PETRA LUNDSTRÖM FOTO LINDA TENGVALL

MITT LANTLIV

När träden börjar skifta i höstfärger är Åstads vinodling redo för skörd. Då har syskonen Daniel, Mattias och Linda inte mycket tid för avkoppling vid utomhuspoolen i vingårdens spa.





Vingårdens spa har bad- och bastumiljöer både inomhus och utomhus.



Den tyske vinexperten Leonard Meckel är utbildad oenolog vid universitetet i Geisenheim.



Vindruvorna skördas varsamt för hand, vilket gör att de är hela och fina när de kommer in i vinkällaren.



I bastun Furu på vingårdens spa kan man njuta av en behaglig specialkomponerad skogsdoft och rofyllda ljud inspelade i det omgivande naturreservatet.

VI BLEV BÖNDER PÅ VÅRT EGET VIS

”Det kändes så självklart att vi skulle börja bruka marken igen, som pappa och mamma och farfar och farmor hade gjort”

DET VAR NOG MÅNGA som höjde på ögonbrynen när farmarfamiljen i Tvååker planterade vinstockar i den halländska myllan för elva år sedan. Allt började med att ett av syskonen på Ästads gård, **Daniel Carlsson**, såg ett nyhetsinslag på TV som han inte kunde sluta tänka på. Det handlade om en svensk gård som hade börjat odla vin. Hos Daniel väcktes en vision. Kanske var detta den nystart som släktgården så väl behövde? Daniels syskon och delägare, **Mattias Glamheden** och **Linda Petersson**, gillade förslaget, hur udda det än lät, berättar Linda.

– Jag trodde först inte det var möjligt att odla vin här hos oss. Men när Daniel presenterade sin idé så kändes det så självklart att vi skulle börja bruka marken här igen, precis som pappa och mamma och farfar och farmor hade gjort. Vi syskon kunde bli bönder på vårt eget vis och knyta ny kompetens till gården, säger Linda.

Vid denna tid var gårdens mark utarrenderad till andra lantbrukare. I flera år hade Ästad fungerat som en aktivitetsgård för olika företagsevent, en huvudattraktion var gårdens bastuhus med vedeldade badtunnor.

– Det var roliga år, vi anpassade oss helt efter kundernas önskemål, men till slut började verksamheten kännas lite spretig. Vi kände att gården behövde hitta en ny inriktning, säger Daniel.

När familjen var överens om att prova den nya idén gav sig Daniel ut på en bildningsresa bland Europas vindistrikt för att ta reda på förutsättningarna för att odla vin i Halland. Han återvände full av entusiasm med vinstockar, utrustning, nya kontakter och värdefull kunskap om ekologisk vinodling i bagaget. 2011 planterades så de första fyra hektaren med druvan Solaris, som är väl lämpad för ett kyligare, nordiskt klimat.

– Vår gård ligger på en grusås vilket ger vinodlingen en gynnsam dränering. Att marken dessutom sluttar lite gör att man blir av med en del kyla, den rinner liksom av, förklarar Daniel, som visar runt ute på vinfältet.

Den här dagen i oktober pågår vinskörden för fullt och många par händer hjälps åt när 30 ton druvor ska plockas och bärgas till vineriet där de så småningom ska förädlas till mousserande vin under ledning av den erfarne vinmakaren **Claes Bartoldsson**. Daniel, som är VD på Ästad, beskriver skörden som en lättnadens tid.

– Man går och är lite nervös från att vinstockens knoppar brister på våren tills det är dags för skörd. Det är så mycket som kan gå fel, allt från för mycket regn och röta till hagel och höstfrost. Men nu när druvorna snart är inne och skörden är säkrad känns det bara superhärligt, säger Daniel.

Under skördetiden händer det att alla tre syskonen är med och hjälper till ute på vinfältet. Linda arbetar till vardags på vingårdens spa, som omges av dammar, naturpooler och små bastuhus med grästak. Brodern Mattias är utbildad kock och var under många år köksansvarig på hotellets restaurang Logen, som är inhyst i en gammal hölada. Liksom Linda och Daniel har Mattias mat och vin som sin stora passion.

– Det har jag haft med mig hela livet. Ända sedan jag var liten har vi producerat ekologisk mat på familjens gård. Jag jobbar inte på Ästad just nu men jag vill gärna tillbaka i någon form. Mina →

Linda Petersson

Ålder: 45 år.

Yrke: Medarbetare och delägare i Ästad vingård.

Familj: Make, tre barn och två bonusbarn.

Bor: I ett hus i Ästad med utsikt över vingården.

Just nu: Skördar vin och plockar svamp.

Mattias Glamheden

Ålder: 42 år.

Yrke: Jobbar i ett dotterbolag, delägare i Ästad vingård.

Familj: Fru och två barn.

Bor: I hus i Falkenberg.

Just nu: Skördar vin, firar bröllopsdag med en resa med frun Elin.

Daniel Carlsson

Ålder: 38 år.

Yrke: VD och delägare på Ästad vingård.

Familj: Fru och två barn.

Bor: I hus i Varberg.

Just nu: Skördar vin, badar bastu, åker på vinresa till norra Rhönedalen i Frankrike.



Skördearbetet ger tillfälle för syskonen Daniel, Mattias och Linda att träffas ute på vinfältet.

MITT LANTLIV

”I det nya huset vill vi skapa den ultimata restaurangupplevelsen. Man byter miljö fyra gånger och får njuta av olika atmosfärer och utsikter”

I somras flyttade vingårdens avsmakningsrestaurang Ång in i en ny spektakulär byggnad av trä och glas ritad av VD Daniel Carlsson. Runt restaurangen har det planterats olika sädeslag och ängsblommor för att vegetationen ska krypa tätt inpå.





Vindruvan Solaris
passar bra att odla på nordliga
breddgrader.



Det nybyggda glashuset har en
välkomnande, luftig atmosfär. Väggh Konst
av Sarah Martinsen.



För den eleganta
inredningen i restaurang
Äng svarar arkitekten Norm
Architects, möblerna
tillverkas av japanska
Karimoku.



I stjärnkrogens egen trädgård
kan kökschefen Jonathan Dowling plocka
in pinfärska ingredienser.

”Det ligger i släkten att våga göra något annat, det innovativa är en del av kulturarvet här på gården”

Ästads tips för vinodling i Sverige:

Bestäm syftet med din odling. Är det för husbehov eller en kontinuerlig småskalig affärsverksamhet? Vissa druvor är svåra att odla i Sverige och kommer troligtvis inte ge skörd varje år.

Välj druvsort. Många drömmer om att odla traditionella mellan- och sydeuropeiska druvor som man känner väl till. Men dessa är ofta svåra att odla utomhus i svenskt klimat. Sorter som exempelvis Solaris och Rondo är desto enklare att odla här.

Se över platsens förutsättningar. Vårfrost riskerar att ta stora delar av växtårets druvunderlag, men existerar nästan inte alls längs kusten. Odla du i inlandet bör du kika på lösningar för att skydda odlingen.

Lär känna just din odling. Det finns många duktiga vinodlare både i Sverige och utomlands, men ofta är deras kunskap och erfarenhet baserad på hur just deras druvsorter trivs på den specifika odlingsplatsen. Varje vinodling kräver sin tid och – tyvärr – sina misstag.

Välj ekologiskt. Utomhusodlingar av känsliga druvsorter från varmare breddgrader kräver oftast kemisk besprutning för att överleva i Sverige. Solaris och vissa Piwi-druvor är enklare att odla ekologiskt.

I det charmiga vinhuset ryms än så länge gårdens vineri och vinkällare men ett större vinhus behöver byggas eftersom vinodlingen utökas varje år.



barn älskar att vara här och jag känner en stolthet varje gång vi åker hit, säger han.

Den gamla mjölkgården som syskonens farfar **Rune** och farmor **Ingrid** köpte på 1940-talet har förvandlats till ett modernt företag med 120 anställda. Förra året tilldelades gårdens avsmakningsrestaurang Äng en stjärna i Guide Michelin, och fick dessutom den nyinstiftade gröna stjärnan för sitt utpräglade hållbarhetsfokus. För Daniel och hans syskon var det en gammal dröm som gick i uppfyllelse:

– När jag först fick upp intresset för mat och vin kändes en Michelinstjärna helt ouppnåelig för oss, då var det bara krogar i storstäder som kom i fråga. Men när Fäviken Magasinet i Järpen fick sina två stjärnor 2016 vågade vi också sikta på Michelinguiden. Vi jobbade stenhårt för det och vi lyckades, säger Daniel.

I somras hade Äng nyinvigning i en 1200 kvadratmeter stor byggnad av glas och trä mitt ute på åkern. Den extravaganta restaurangen, som redan haft besök av flera internationella reportageteam, är liksom de flesta byggnader och miljöer på Ästad ritad av Daniel.

– I det nya huset vill vi skapa den ultimata restaurangupplevelsen. Man byter miljö fyra gånger under besöket och får njuta av olika sköna atmosfärer och vackra utsikter. Allt syns inte från utsidan, jag tror att det kommer bli omtalat, säger Daniel.

Ästad har onekligen genomgått en omvälvande utveckling. Och snart ska farföräldrarnas stora gamla mjölkklada rivras för att ge plats åt ett nytt vineri och vinlager. Men förändring är inget konstigt på Ästad, det har alltid uppmuntrats i familjen, förklarar Daniel:

– Farfar och farmor drev visserligen en traditionell mjölkgård men de hade massor av smarta men okonventionella lösningar som få trodde på från början. Sedan kom våra föräldrar som var gröna pionjärer, de la om driften till Krav och startade lantgårdsturism. Turismen har vi syskon utvecklat vidare till spahotell och ekomjölken har blivit ekovin. Det ligger i släkten att våga göra något annat, det innovativa är en del av kulturarvet här på gården, säger Daniel.

Fastän Ästad i dag har många anställda, från olika lands- och världsdelar, är stämningen familjär. Mamma **Ann-Catrine** bor och jobbar fortfarande på gården där även farmor Ingrid bor kvar.

– Farmor följer utvecklingen med stort intresse och är väldigt stolt över allt som händer på gården, säger Linda.

Syskonens pappa **Rolf** som är pensionär rycker gärna in och hjälper till på vingården där även hans barnbarn, Lindas dotter **Ronja**, nyligen har tagit anställning.

– Jag hoppas hon ska trivas. Ästad har betytt allt för mig och format mig till den jag är. Nu ska det bli roligt att få följa min dotters resa här på gården, säger Linda.

Linda och hennes familj har nyss flyttat in i ett nybyggt hus alldeles intill vinfältet.

– Där kan jag följa hela växtsäsongen, från vinstockarnas första gröna blad till färdiga druvor. Jag går dit varje dag, det är så fint, säger Linda och Daniel instämmer:

– Om jag har haft en dålig dag med olösta problem så avslutar jag alltid med en stund ute på vinfältet. Odlingen ger en annorlunda energi. Det vi gör där är superlångsiktigt och allt går inte att påverka. Där är det moder jord som styr. ●