

Blaxsta vingård i Sörmland Vårutflykt 26 april 2014



Kan man säga annat en världsklass... det är bara att gratulera de 36 medlemmar och gäster som valt att äta lunch med sällskapet på Blaxsta denna fantastiskt vackra vårlördag den 26e april och med det avsluta vårterminen 2014.



Efter en bekväm tur med chartrad buss genom ett landskap i sitt skiraste flor svänger vi upp på gårdsplanen till den lilla jordbruksfastigheten.

Det var skönt att få sträcka på benen, ta några djupa andetag och passa på att skaka hand med medresenärer som gömt sig i bussens hav av säten.

Stämningen är uppsluppen å för tankarna till barndomens skolresor när vi hälsas välkomna av Ulrika Amnegård, vår värd för dagen tillsammans med maken Göran.

På gården hålls lamm och när vi i samlad förflyttning följer Ulrika till en av de totalt 2,5 hektar stora odlingarna, passerar vi både höns och ankors hägn.

Just den här lotten ligger bakom själva vineriet som inrymts i den gamla 1600talsladan, självklart i söderläge och med utsikt över strandängarna och sjön Långhalsen som glittrar vackert i vårsolen.



Stockarna här är Vidal och utgör 90 procent av totalt 5500 vinstockar som gården rymmer, importerade från Kanada där vårt värddpar bott under många år innan de startade upp verksamheten här, hårt beskurna och jorden är täckt med svart plast och stenar är placerade runt stockarnas rötter för att ackumulera solvärme.

För övrigt finns även Merlot, Chardonnay och på försök ett mindre antal stockar av Cabernnet Franc, allt står på egen rot, det vill säga att ympning inte är nödvändig eftersom vinlus inte finns på våra bredgrader, man använder heller inga bekämpningsmedel så mer ekologiskt och naturligt kan det nog inte bli.



Att Ulrika beskriver hanteringen genom säsongen och att druvorna får sitta kvar och reducera till långt in på hösten och skördas inte för än de fryst naturligt vilket ger de ice wine som man erhållit guldmedalj för i International winemasters challenge i Portugal 2010, 2011 och 2012 samt en mängd andra medaljer och förtjänstecken.

Kanadagässen nere på strandängen snattrar medan vi motvilligt lämnar den värmande solens strålar och går in i vineriet eller vinfabriken som Ulrika kallar den, för mig är det så långt ifrån en fabrik man kan komma.

Här inne är det svalt, ja... nästan kyligt, rent som i ett laboratorium, ljust och luftigt, solen faller in genom de höga fönstren mot söder när vi följer vår guide genom en dörr i nord-västra änden av lokalen in i två små rum där de hydrauliska pressarna står, hit förs de frusna druvorna, bären och frukten efter skörd för att pressas, förutom den vita Chardonnayen och den röda Merloten använder man sig av ice wine tekniken vid framställning, det vill säga men pressar råvaran frusen för att få en så koncentrerad must som möjligt.



Alla maskiner är helt nya och speciellt designade för framställning av kvalitetsviner i liten skala, första pressningsförsöket slutade i storstädning då det mesta hamnade i taket, även en maskin behöver en varsam hand kan man tänka. På vår förväntansfulla fråga om vad som gjordes av pressresterna blev det nedslående svaret gödning till åkrarna... är inte

det synd, rätt omhändertagen skulle den säkert bli en grappa av guds nåde.

Ut i den så kallade fabriken igen, vitmålad stenvägg, urgamla spruckna trästolpar för stöd åt det gamla höloftet som fått stå kvar enbart för att vi inte frågat myndigheterna om lov säger Ulrika, de bidrar i hög grad till det åldrade intrycket och är en historisk påminnelse om att det faktiskt varit en ladugård med djur här nere och hö däruppe en tid på världen.

Som alltid när vi besöker små producenter i dryckesbranschen så får vi höra härresande historier om de mängder av tillstånd som krävs och olika myndigheters krav som i många fall går stick i stäv med varandra och dåligt pålästa tjänstemän oförmögna att fatta beslut i frågor som uppkommit...

Ulrika ser uppgiven ut och säger att om vi vetat från början hur svår och komplicerad papperskvarnen skulle bli är det inte troligt att vi hade startat upp, just misstron om oegentligheter från myndigheternas sida är svår att ta, det ända vi vill är att göra makalösa viner.

Utrustningen trängs inte direkt, de e snarare varning för torgskräck vilket är ovanligt, ofta dras små producenter med platsbrist men inte här på Blaxsta.

I den sydvästra delen av lokalen finns en utställnings-nisch med flaskor som gården producerat, bilder diplom etc. jämte det en liten vinkällare / förråd med smidd gallergrind där lådor står staplade med godsaker.

Ute i lokalen finns flera bord med flaskor utspridda här och där, ståltankar huserar i ett hörn, filtrerings-anläggning och en manuell korkningsmaskin. Det slår en hur småskaligt allt verkar vara, man lägger stor vikt vid valet av jäst, filtreringsmetod och mognad där ståltank används i vissa fall men också fat av ek, kastanj och lind får sätta sin prägel på slutprodukterna. Inriktningen är att erbjuda ett specialsortiment av unika viner i små serier, årsproduktionen ligger för närvarande på 8000 liter fördelat på 8 till 10 olika sorter.



Så regler Ulrika upp en dörr i östra kortsidan av lokalen, vi kliver över tröskeln och befinner oss helt plötsligt i en modern pub i gedigna material, en lång bardisk med ekskiva i generös dimension, barbordet i form av små vinfat har samma typ av skiva och belysning hängande fritt från taket i sladd med skärmar av butäljer som man kapat bort botten på... riktigt snyggt.

Här passar Ulrika på att presentera de flaskor som står på gårdens repertoar för tillfället och skryter även lite om UFO till vinkyl bakom disken med tre olika temperaturzoner.



Nu går det i dörren och in kommer Göran Amnegård, gårdens gastronomiske kreatör iförd kockrock som sig bör, han presenterar sig och frågar av allehanda slag både om varor och anläggning får sina svar, jag som är lite mer tekniskt sinnad blir omåttligt imponerad av att barbordet genom en knapptryckning försvinner ned i golvet och bordskivan blir parkett. Till sist tystar Göran sorlet och meddelar att lunchen är framdukad i vinkällaren och tar täten.



Ögonen har svårt att vänja sig vid dunklet i den gamla potatiskällaren som grävts ut till en avlång rymlig lokal med långbord efter sidorna, upplyst med svepljus efter stenvälvet och med stearinljus på borden.

När alla funnit ett bord till belåtenhet, en sittplats som passar bakkdelen och bordsgrannar man trivs med berättar Göran om rätterna på Buffébordet vilka var idel utvalda delikatesser, jag äter ofta ute och gott å jag måste säga att jag var överraskad av den höga kvalite både på maten och de viner vi provade.

Men det är klart, Göran har ju tilldelats hedersutmärkelsen Pour le Merite Gastronomique av M Sandahl foundation så det är klart att man kan förvänta sig lite av en sådan pristagare... för er som kanske inte är så insatta i gastronomins olika förtjänsttecken kan jag hänvisa till hemsidan www.sandahlfoundation.se och läs särskilt historien om hur M Sandahl foundation grundades...



Fram till nu var hela arrangemanget orkestrerat med knivskarp skärpa men efter lunchen föll det hela en aning.

Det var ju nu när våra värdar fått upp oss i brygga som själva säljstöten skulle sättas in. Men här var inget planerat, jag tror att om varorna funnits tillgängliga under disken i vinkällaren hade resultatet blivit ett helt annat.

Nu han de flesta av oss köa in för bussresan hem innan beställningar blev gjorda och varor upphämtade ur förråden och vi kunde betala uppe på restaurang Blacke... skribenten lyckades trots allt navigera runt alla tveksamheter och fick med sig en påse om tre små flaskor att avnjutas vid alldeles särskilda tillfällen.



Vår duktiga busschaufför såg sedan till att vi tryggt och säkert kom hem trots en incident med en förkommen mobiltelefon, å så till alla er som var med och gjorde den här utflykten så bra som den faktiskt blev vill jag rikta ett stort tack och till programkommittens Gösta Hallin som var initiativtagare och arrangör samt till Nils-Bertil Nilsson som såg till att vi kom dit och den får vi alla lyfta på hatten för och tacka för ett väl utfört värv.

Referat: Anders Svantesson

Foto: Gösta Hallin & Sten Benje
Layout: Sten Benje