

När vinodlingen flyttar norrut växer Sverige fram som en ny kallklimatsregion för kvalitetsvin

I takt med att vinodlingen flyttar norrut växer Sverige fram som en ny kallklimatsregion för kvalitetsvin. Nya hybriddruvor som klarar nordiska förhållanden, tillsammans med längre odlingssäsonger och bättre mognadsförutsättningar vissa år, skapar nya möjligheter för svensk vinproduktion. Samtidigt förändras både vinstilar och vinresor i Europa, där allt fler vinregioner växer fram i länder som tidigare inte förknippats med vin. Sverige är fortfarande ett ungt vinland, men utvecklingen går snabbt och intresset för svenskt vin ökar både hos konsumenter, restauranger och vinresenärer.



Fotograf Kyra Fiedler /Vingården Stora Boråkra

Den europeiska vinvärlden har länge dominerats av etablerade regioner som Bordeaux, Champagne och Mosel. Under de senaste decennierna har dock kartan över vinodling gradvis ritats om. Nya vinregioner växer fram i takt med att nya druvsorter utvecklas och odlingsförutsättningarna förändras. Det gäller inte minst i norra Europa, där vinproduktion i dag etableras i allt från Storbritannien till Baltikum och södra Skandinavien.

I Storbritannien har vinindustrin vuxit snabbt under de senaste decennierna. Fler varma sommar dagar och bättre mognadsförutsättningar vissa år har gjort det möjligt att producera kvalitetsvin på internationellt konkurrenskraftig nivå, inte minst inom mousserande vin. Samtidigt etableras fler små vingårdar i flera baltiska länder, där vinodlingen utgår från lokalt klimat, jordmån och de särskilda förutsättningar som ett nordligt läge innebär.

Det är i detta större europeiska skifte som svensk vinproduktion nu utvecklas. Sverige erkändes som vinproducerande land av EU först 1999, men har på relativt kort tid gått från experimentell odling till en växande och mer professionell bransch. Fortfarande är tyngdpunkten tydligt koncentrerad till Skåne, där omkring 80 procent av landets vinrankor finns, men nya odlingar etableras successivt även i andra delar av landet.

Ytterligare ett viktigt steg för branschen togs sommaren 2025 när gårdsförsäljning av alkoholhaltiga drycker tilläts. Tidigare kunde drycker över 3,5 procent alkohol endast säljas via Systembolaget. Den nya

lagstiftningen ger vingårdar och mikrobryggerier möjlighet att sälja direkt till besökare, vilket stärker både landsbygdsturism, upplevelsenäring och producenternas affärsmöjligheter.

Samtidigt växer intresset för svenskt vin snabbt. Evenemang som exempelvis *Smaka på Vinsverige* i Varberg, *Svenska Dryckesfestivalen* i Stockholm och vinfestivalen *Smaka Svenska Viner* på Österlen samlar varje år producenter, restauranger och konsumenterna kring den svenska vinutvecklingen. Från Skåne till mer nordliga lägen som *Norrtelje Urban Winery* växer antalet vingårdar stadigt, drivna av entreprenörskap, ny kunskap och en stark passion för hantverket.

Svensk vinproduktion befinner sig fortfarande i ett pionjärskede. Produktionen är småskalig, årgångsvariationerna kan vara stora och varje säsong innebär nya utmaningar kopplade till frost, nederbörd och temperaturvariationer. Samtidigt har ambitionsnivån höjts markant. Odlarna lägger större fokus på att välja rätt druvsort för varje växtplats, optimera mognad och arbeta mer kontrollerat i vineriet för att skapa rena, balanserade viner med tydlig stil.

En avgörande faktor bakom utvecklingen är valet av druvsorter. I stället för klassiska internationella sorter används i hög grad hybrider och PIWI-sorter som är bättre anpassade till nordligt klimat, kort odlingsår och hög luftfuktighet. Dessa druvor ger ofta viner med hög naturlig syra, måttlig alkohol och tydlig friskhet, egenskaper som ligger väl i linje med dagens internationella efterfrågan.

Klimatförändringarna spelar samtidigt en komplex roll. De innebär ökade risker i form av extremväder och större variation mellan årgångar, men kan också vissa år ge längre odlingsår och bättre mognadsförutsättningar. Det är i detta spänningsfält som svensk vinproduktion just nu formas.

– Vi ser hur vinvärlden förändras strukturellt. Sverige kommer sannolikt aldrig att bli ett stort volymproducerande vinland, men vi har goda förutsättningar att etablera oss som en tydlig kallklimatsregion med egen stil och identitet. Framtiden ligger i att utveckla det som är unikt för våra odlingsförhållanden, inte i att efterlikna klassiska vinregioner, säger Fredrik Schelin, champagneexpert och chefredaktör för tidningen Vinsverige.

Intresset för lokalproducerat, hållbart och småskaligt vin stärker utvecklingen ytterligare.

– Svenskt vin befinner sig i dag i ett formativt skede, där identiteten fortfarande håller på att definieras. Frågan är inte längre om vin kan produceras i Sverige, utan vilken typ av vin Sverige ska bli känt för på den internationella vinscenen.

Möjligheten till gårdsförsäljning har öppnat den svenska landsbygden på ett helt nytt sätt. Det handlar inte bara om att sälja vin över disk, utan om att skapa en levande besöksnäring.

– När vingårdar får ta emot gäster uppstår ringar på vattnet, för lokala entreprenörer, restauranger, boenden och andra tjänster i området. Det genererar nya arbetstillfällen och stärker den regionala ekonomin. Samtidigt ger det producenterna en realistisk chans att bygga långsiktigt hållbara företag. Det här är mer än en försäljningsfråga, och en viktig och intressant möjlighet för svensk landsbygd, säger Fredrik Schelin

Fredrik Schelin är vinexpert med ett särskilt intresse för mousserande viner och champagne. Han är Champagne Master Specialist Educator för CIVC och chefredaktör för Vinsverige, Sveriges första tidning helt dedikerad till svenskt vin. Intresset för vin väcktes tidigt och fascinationen för champagne tog fart redan vid 18 års ålder. Det som började som nyfikenhet har med åren utvecklats till ett fördjupat engagemang, vilket i dag även innebär att Fredrik bor delar av året i Champagne. Han drivs av att dela med sig av sina erfarenheter och kunskaper på ett tillgängligt och inkluderande sätt, med fokus på samspelet mellan vin, mat och människor. I sitt arbete följer han vinvärldens utveckling, trender och utmaningar, inte minst hur klimatförändringar påverkar vinodling och stiluttryck. Fredrik öppnade sin första restaurang tillsammans med familjen 1995 och grundade Sweden Wine Club 2005. Sedan 2009 driver han även det digitala magasinet DinVinguide.se, tillsammans med systersajten DryckesListan.se.

För mer information eller intervjuförfrågningar med Fredrik Schelin, kontakta gärna:
Magdalena Höglund, presskontakt, tel: 0733 338840 eller e-post: magdalena@highlandpr.se
