

## Vinmässan Idala Gård 2009-05-17

.....

**För femte året har det hållits Vinmässan på Idala Gård. Med representanter närvarande från inte mindre än ett 20-tal italienska vingårdar, allt från norra Italien till den södra klacken, så fanns det cirka 180 vinsorter för provsmakarna att tillgå under helgens vinprovning.**

Idala Gård ligger mellan byarna Dalköpinge och Gislövs By strax nordost om Trelleborg och sällan har det varit så nära till Italien som nu. På gården driver paret Pia och Hans Nyman krog, hotell, butik och vinkällare och allting sker naturligtvis i den italienska andan. I gårdsbutiken säljer man krukor från Toscana och porslinsfat från Apulien och i det mysiga köket tillagas bara italiensk mat från de bästa av råvaror.

I det gamla stallet är det full aktivitet när vi träder in på söndagseftermiddagen, men det är ingenting jämfört med hur det tydligen varit under lördagen då cirka 250 besökare fanns på plats i det kylslagna regnvädret. Intresserade kunde då dessutom delta i en workshop med provning av Grappa. Drycken görs genom att man pressar druvrester från produktion av vin och den har ofta en alkoholhalt som ligger mellan 40 och 50 procent.

Att vara på Idala Gård är en upplevelse och det är just det som är själva kärnan i verksamheten. Det som kallas agroturism är att blanda mat och dryck med ett mysigt boende i liten regi, alltså en upplevelse. Detta är italienarna proffs på och vi i Sverige har mycket att lära av dem, men Hans Nyman ser ändå en stor potential för Trelleborg och Söderslätt som turistmål.

*- Man ska göra det man är bra på. Det som finns i Skanör och på Österlen finns där och det som finns här, det finns här. Man ska inte kopiera andras framgångar utan skapa egna,* menar han och poängterar också hur viktigt det är med mångfald för att inte behöva konkurrera. Visserligen är inte Idala Gård ensam om att ha vinprovning, detta finns på fler platser runt om, men själva miljön i det gamla stallet gör att provningen blir väldigt familjär.

*- Det blir väldigt avslappnat i den här miljön och alla blir så glada av vinprovning,* berättar Hans Nyman.

Att prova vin kan vara en hel vetenskap men även om man inte har någon större kunskap så blir det oftast en mycket trevlig erfarenhet, det viktiga är dock att man tycker om vin. Det som sen skiljer proffssmakarna från oss andra sällna amatörer är att proffsen sällan sväljer vinet. Därför blir det som amatör svårt och faktisk näst intill omöjligt att avgöra större smakupplevelser efter en 7-8 tester av de olika sorterna. Det upptäckte jag själv när jag var på plats som vinprovare förra året, men det är gott, gemytligt och väldigt underhållande och jag kan dessutom tillägga att det kan kännas riktigt roligt att cykla hem efteråt trots att det är motvind!

Chris Hofer har tidigare varit på Hedmans i V.Torp men är sedan några år med och hjälper till att driva Idala Gård tillsammans med sin fru Katarina. Chris är dessutom åter efter en tid i Bologna. Han låter oss provsmaka italiensk olivolja och berättar att den har en lite bittrare smak än vad man kanske är van vid. Men efter att ha doppat det nybakta italienska brödet i oljan så får smaklökarna sig definitivt en mycket behagligare resa än vad man normalt är van vid när det gäller vanlig olivolja från till exempel ICA.

Vi träffar även Fredrik Önrup som representerar Idala Gård i Stockholm. Fredrik arbetar med import av italienskt vin och ska under kvällen åka tillbaka till Stockholm tillsammans med en av de italienska producenterna för att träffa svenska intressenter och inköpare.

För precis ett år sedan planterade man de allra första vinrankorna på fältet utanför gården, som så småningom kommer att bli Idalavin. Hans visar oss runt bland plantorna och säger att han beräknar att cirka 90 % av dem klarat vintern och de flesta av dessa har nu en höjd på dryga decimetern.

- *Om fyra eller fem år kommer vi att få den första skörden*, berättar han med stolthet i rösten.

- *Vi har tre sorter där den ena är Solaris. De två andra sorterna har egentligen inget namn men Inger Hansson, som är kommunfullmäktiges ordförande, döpte dem till Idala och Söderslätt när hon var här*, säger han och skrattar.

Det tar alltså ytterligare något år innan vi kommer att få Idalatrampat vin men Hans har fler planer innan dess.

- *Vi kommer kanske att sälja ut en del av plantorna och sen kan de nyblivna ägarna själv komma hit och vara med på våren och kolla skörden. Kanske gör man någon form av skördefest och äter och dricker gott medan man firar sin egen skörd*, säger Hans och får något drömskt i blicken.

Jodå, entreprenörskapet saknar inte idéer och det är säkert därför som Idala Gård låter tala om sig långt utanför Sveriges gränser, kanske ända tills Italien!

### **Fotnot.**

*Idala Gård har funnits i familjen Nymans ägo sedan 1635 men under alla dessa år har det nog aldrig doftat så mycket Italien som det gör just nu. Att komma till Idala Gård är en blandad känsla av att komma hem och att åka till Italien och det gör Idala unikt för både turister och oss som bor här strax utanför Trelleborgs Toscana.*

*Behöver jag tillägga att vi inte såg en enda bag-in-box på Idala...!?*

**Peter Kronström**