

Seniorklubbens bussutflykt till Arilds Vingård och Boarps Handelsby 2026-05-28

Resan startade exakt kl 09.00 från parkering vid Arenahallen i Varberg. Stefan Odhammer framförde bussen med stor skicklighet, på pricken kl 10.50 stod bussen på Arilds Vingårds parkering. Efter några minuters andhämtning och toalettbesök tog guide/ägare Jonas Ivarsson till orda och hälsade oss välkomna.

Vi gick i samlad trupp ut på vinfältet och där fick vi en historisk beskrivning av vinodling bl.a. hur romarna kunde odla vindruvor ända upp till gränsen mellan England och Skottland. Jonas berättade vidare att Arild är världens bästa plats att odla vin på. Eftersom Kullaberg är omgivet av hav tar det längre tid innan vårvärmen kommer. Detta innebär att risken för frost på de känsliga knopparna minskar. Sedan fungerar det omvänt på hösten då det uppvärmda vattnet behåller värmen lite längre. Kullaberg är alltså perfekt för just vinodling vilket också resulterat i att flera av Sveriges största vingårdar finns här. Idag består vingården av 250 000 vinstockar fördelade på 39 hektar odling. De sorter som odlas är de gröna druvorna Solaris, Muscaris och Sauvignier Gris samt de blå druvorna Pinot Noir précoce och Cabernet Cortis.

Sedan fortsatte vår vandring till platsen där allt började med en vinranka utmed husväggen. En familjeutflykt 1996 resulterade i att familjen Ivarsson bestämde sig för att lägga bud på en gård i Arild. Gården var byggd i slutet på 1700-talet och man letade efter ett renoveringsobjekt. Sagt och gjort. Man la ett skambud och gården blev familjens. Det hela slutade sen med att Annette hittade en vinranka på gården och där och då föddes idén om att även skapa en egen vingård. Och drygt 10 år efter att Annette hittade vinrankan på innergården, planterades ett hektar med utvalda vinstockar. 1 hektar har idag blivit 39 hektar, 1 ranka har blivit 250 000 rankor!!

En snabb förflyttning till vinkällaren.

Arilds vingård gör också mousserande vin enligt samma metod som i champagne. I vinkällaren finns långa valv med tegelväggar som ger en idealisk miljö för det mousserande vinet att utvecklas i. Teglet, som tidigare använts i en stor skorsten gjordes rent och användes för att mura upp källarvalven på gården. Bara att se och uppleva dessa gör det värt ett besök.

Dags för vinprovning, vi tog plats i matsalen, framför oss stod tre vinglas. Jonas berättade om druvsort, jäsningsprocess och lagring för att få fram vinets speciella smak och arom.

Kalles kulle vitt

Marys backe rött

BUBBEL SOMU bubbel (bjöds Kungens 50 årsjubileum)

Många köpte några flaskor vin av det vi fått prova, och säkert någon gin-/ölflaska också.

Lunch

Till lunch serveras det en mycket välsmakande Wallenbergare med ärtor, lingon, potatismos och skirat smör samt vatten/kaffe/kaka.

Sammanfattningsvis, vilket enormt driv det finns hos detta vinodlarpar Anette och Jonas, under ca 20 års tid har de byggt upp en vingård, plus så mycket annat (boende, restaurang, vinutbildning m.m.).

Klockan 13,15 fattade åter Stefan Odhammer bussens ratt och vi började vår färd mot Boarps Handelsby. Ett shoppingstopp på drygt en timme, de flesta hann också med en fika på café På Kanelen

Vi färdades genom vackra trakter i ett väldigt vackert försommarväder. Vägarna var stundtals smala och slingrande, och vi passerade många små idylliska samhällen och byar.

Åter i Varberg kl 17.30 och alla 35 systrar/bröder/vänner var så nöjda med denna bussutflykt till Arilds Vingård och Boarps Handelsby. Ett stort tack till Br Stefan Odhammer för en trygg och säker transport till och från Arilds Vingård.



