

Helena ska ta SVENSKT VIN till nästa nivå

Hon är vinmakaren som flyttade hem till Sverige från Italien för ett helt nytt arbetsliv på prisbelönta Kullaberg. Möt Helena Lindberg som numera leder produktionen av de mest hyllade svenska vinerna.

Text och foto | Claes Löfgren

The Swedish Winetasting 2024 där Kullabergs Vingård sensationellt slog internationella storheter har satt Sverige på den internationella vinkartan. Gårdsförsäljning och besöksnäring är nya ord som ger ett positivt skimmer över den relativt nya företeelsen.

Tajmingen för Helena Lindberg, som sedan ett år tillbaka är ansvarig vinmakare på Kullabergs vingård är därmed helt perfekt. Sveriges hetaste uppdrag i vinnets värld skulle man lugnt kunna säga, då Kullaberg är på mångas läppar efter den oväntade segern.

Själv har jag känt Helena sedan 1997, då vi träffades på Nya Zeeland när hon arbetade för Nautilus. Jag tog lite bilder och gjorde en artikel om henne för tidningen Vi. När hon några år senare började på Biserno var det självklart att besöka henne. Detta resulterade i en tidigare artikel för Allt om Vin och efter det har vi hållit kontakten.

Första mötet till den här artikeln sker på Kullaberg. När vi ses är skörden nyligen över och tankarna är välfyllda. Den nybyggda anläggningen glänsar och det pågår aktiviteter överallt.

Vad hade du för tankar om återkomsten till Sverige?

– När jag bestämde mig för att lämna Italien, var det för att jag kände mig klar där, berättar Helena. Lodovico och hans bror Piero hade börjat samarbeta mer

och därmed tog jätteorganisationen Antinori över kontrollen. Från att ha arbetat självständigt och bara ha Michel Rolland och Lodovico att bolla med, fanns det plötsligt en mängd ”överrockar” som skulle tycka till om allt. Det kändes inte lika kul längre. Och jag längtade till Sverige och lite svalare klimat! Men jag visste ju inte riktigt vad jag skulle göra. Jag är ju en tekniker och inte en säljarsjäl, vilket ju begränsar valet lite. Och jag kände mig för ung för att gå i pension så när den här möjligheten kom på tal, var det något jag absolut inte kunde tacka nej till, säger Helena när vi pratar i fikarummet en stund innan det är dags att provsmaka vinerna från gården.

För att berätta historien om Helena Lindbergs framgångar som vinmakare får vi ta oss tillbaka till mitten av 1990-talet. Med en ingenjörsexamen i kemiteknik från Chalmers började Helena arbeta på Åkerlund & Rausing i Lund. Ett ökande vinintresse, delvis tack vare Munsänkarna, fick henne att börja fundera på livsvalet och framtiden.

Bekantskapen med Hans Åström och Håkan Nilsson, dåtidens hetaste sommelier, hjälpte henne att söka jobb på australiska Yalumba. Uppbrottet från Sverige 1994 och resan till andra sidan jordklotet var ett stort steg. Men Helena gjorde bra ifrån sig, fick mer ansvar och två år senare var hon på väg till Nya Zeeland. Där var Yalumba delägare i Rapaura

»

HELENA LINDBERG

ÅLDER: 62 år.

BOR: Kullabergs Vingård utanför Nyhamnsläge i Skåne.

FAMILJ: Tre bröder och syskonbarn.

GÖR: Ny vinmakare på Kullabergs Vingård.

BAKGRUND: Civilingenjör i kemiteknik, Chalmers, 19 år som diplomerad D.U.A.D i Bordeaux (prestigefyllt vinutbildning i sensorik) och senast som vinmakare på Tenuta di Biserno Toscana.

FAVORITVIN: Ett ekfatsprov av Château Petrus 2016 är ett vin som jag alltid kommer att minnas. Jag är även väldigt förtjust i Nerello Mascalese från Etna.

Helena Lindberg är tillbaka på svensk mark efter mer än trettio år som vinmakare utomlands.

MÖTET | HELENA LINDBERG

Kullabergs vinanläggning är glänsande och välutrustad. Några av vinerna får ligga på ekfat för ökad komplexitet.

”Det är väldigt mycket experimenterande nu och utvecklingen går väldigt fort. Så varför inte röda viner i världsklass så småningom?”



Här tar Helena ett prov från det ekfatslagrade vinet Askeäng.

» Vintners som producerade Nautilusvinerna. Ett stort ansvar men en fantastisk skola där hon lärde sig att vara pragmatisk och att improvisera.

Vid millennieskiftet längtade hon ändå tillbaka till Europa. Flytten gick denna gång till Frankrike och ett jobb på Domaine de la Baume, därefter blev det arbete för stora producenter som Jean Paul Mas och JF Lurton.

För att få mer formella meriter blev det ett år på D.U.A.D i Bordeaux, en av världens främsta vinutbildningar i sensorik. Genom lärarna kom hon i kontakt med Stéphane Derenoncourt, som med sitt kontaktnät öppnade många dörrar. Och 2004 ledde detta till Lodovico Antinori, som vid den tiden hade sålt sin del av Ornellaia i Bolgheri för att starta ett nytt projekt, först kallat Campo di Sasso, i Alta Maremma utanför Bibbona. Helena fick ett erbjudande hon inte kunde säga nej till och anställdes som vinmakare. En tung befattning med ansvar över en vingård som var i utveckling. Som konsult hade Antinori anlitat den världsberömda Michel Rolland som kom dit ungefär fyra gånger om året. De skickade även alla prover till Bordeaux och så gjordes provningen där en gång per år. Helena reste dit i stället för att han reste till Bibbona. Projektet bytte senare namn till Tenuta di Biserno där prestigevinet bestod av cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon och petit verdot. Helena stannade i nitton år och gjorde sig ett namn som noggrann, smaksäker och teknisk skicklig. Hon var även ansvarig för Antinoris satsning på Nya Zeeland, vilket innebar många resor dit.

TILLBAKA TILL KULLABERG, ett jobb som hon alltså fick efter en rad slumpmässiga händelser. Till att börja med erbjöds en plats i juryn av Mikael Mölstad, vinprofilen bakom tävlingen och där kom hon i kontakt med Björn Odlander, Kullabergs ägare och i samma vecka beslöt sig vinmakaren Felix G Åberg för att flytta till Österrike med sin familj. En viktig plats blev därmed ledig och Helena behövde inte lång betänketid för att tacka ja.

FOTO: AXEL VIKTOR/KULLABERG.



Kullabergs Vingård ligger vackert mellan Mölle i norr och Höganäs i syd. Foto:Kullaberg

”Jag har gjort mina val, jag kan inte skylla på någon. Jag kunde kanske satsat mer på mitt privatliv men nu blev det inte så. Det har varit ett fantastiskt äventyr i Italien och nu är jag mitt i ett nytt äventyr här i Sverige. Slumpen är fantastisk”

» **Hur beskriver du ditt första år på Kullabergs Vingård?**

– Det är verkligen roligt, här på Kullaberg känns det bra att arbeta i ett mindre sammanhang och med ett bra gäng. Alla dras ju med av framgångarna. Men det har varit en brant inlärningskurva. Både klimatet och druvsorterna är nya för mig. Solaris är ju inte riktigt samma sak som cabernet franc och merlot. Men åren på Nya Zeeland har gett mig stor erfarenhet av vitvins framställning, vilket är till stor hjälp i dag.

Helena fortsätter:
– Det är inte bara andra klimatförutsättningar, det är en helt annan jordmån. Men samarbetet med Nicola D’Agostini som ju är från Italien och ansvarar för vinodlingen, fungerar jättebra! Hans kunskaper från norra Italien där det är svalare och hans kunskaper om mousserande viner kompletterar mina kunskaper om röda viner. Jag är inte ”chief winemaker” utan vi

är två vinmakare som jobbar bra ihop. Jag är alltså inte ett hot och jag är i slutet av min karriär, så han respekterar min erfarenhet. Jag visste ju ingenting om svenskt vin och hybriddruvor var helt nytt för mig, men nu känner jag mig trygg efter lite mer än ett år.

Saknar du något från tiden i Italien?

– Jag kan sakna de italienska barerna där man kan slinka in och ta en snabb kopp kaffe för bara 1.20 euro (cirka 13 svenska kronor). Men det får ju uppvägas av den svenska naturen och att få komma tillbaka till någon slags normalitet, säger Helena.

– Och det viktigaste, jag har inte har behövt kasta bort min erfarenhet. Jag kan egentligen inte säga att jag saknar Italien, jag visste i flera år att jag ville tillbaka till Sverige. innan jag blev gammal. Jag deklarerar här och slipper den italienska röran!

Du bor även på Kullabergs Vingård, hur fungerar det?

– Det går bra, det är nära till allt så när till exempel kylanläggningen går sönder en söndag så kan jag lätt slinka in och skruva lite. Jag har stått bakom strejkande tankar många gånger i mitt liv så jag är envis och med hjälp av en kollega kom vi fram till vad problemet var i det aktuella fallet. Det var ganska bra att ha gjort ”lumpen” på Rapaura Vintners på Nya Zeeland i det läget.

När du tittar tillbaka på ditt liv, är det något du har ångrat?

– Nej, jag har gjort mina val, jag kan inte skylla på

Några av Kullabergs viner, som Lyckeri, Askesäng och Immelen, det sistnämnda vinnare i Swedish wine tasting och serverat på Nobelfesten 2025.



Presskonferensen på Magnusson Fine Wine där Kullabergs ägare Björn Odlander presenterade Helena Lindberg som ny vinmakare. Här syns också Felix G Åberg och wwNi-cola D’agostini.

Tenuta di Biserno blev under Helenas tid som vinmakare internationellt uppmärksammat. Här en bild från 2006 där hon smakar på cabernet franc.

någon. Jag kunde kanske satsat mer på mitt privatliv men nu blev det inte så. Det har varit ett fantastiskt äventyr i Italien och nu är jag mitt i ett nytt äventyr här i Sverige. Slumpen är fantastisk!

När vi ses en andra gång i Stockholm har nyheten att den franska oenologen Michel Rolland gått bort precis nått oss.

Du arbetade med Michel Rolland i 19 år. Hur känns det?

– Jag är ledsen. Det är en sorg, en tomhet. Jag lärde mig mycket mer av honom än vad jag förstod då. När han kom ett par gånger om året var det alltid lite nervöst men hans vänliga sätt var lugnande och vi kom alltid bra överens. Han lärde inte ut, förklarade inte men han kunde välja ut rätt komponenter till en fungerande helhet. Det var verkligen fascinerande att få arbeta med honom. Han hade börjat varva ner och släppt många uppdrag. Men han lämnade på topp.

Vilket tycker du själv att är det bästa vin du gjort?

– Det har jag förhoppningsvis inte gjort än, men hittills skulle jag säga Pino di Biserno 2007. Det var så tidigt i karriären men blev ändå så bra. Helena fortsätter:

– Cabernet franc är nog min älsklingsdruva i det klimatet, den mognade perfekt och blev underbar.

Tror du det finns någon framtid för röda viner i Sverige?

– Kullabergs Himmelstorp, gjort på pinot nova är väl det vin jag provat mest och som visar att det finns en potential. Vita druvor som solaris har vi mer erfarenhet av och har visat sig passa väldigt bra för svenskt klimat och jordmån. Men det är väldigt mycket experimenterande nu och utvecklingen går väldigt fort. Så varför inte röda viner i världsklass så småningom? ●

LÄS MER
Guide till svenska vingårdar, sidan 80.