

2010-06-08 09:01 CEST

Toscansk Vinfabrik på Högberga Gård

Konferensanläggningen Högberga Gård på Lidingö blir först i Sverige med toscansk vinfabrik och därmed en av landets mest spännande mötesplatser för vinintresserade. I vinfabriken kommer gästerna att kunna lära sig allt om detta uråldriga hantverk och samtidigt tillverka sitt eget vin. Det unika i förfarandet är bland annat att druvorna handplockas i Italien och transporteras till Högberga Gård.

– Målet är att skapa delaktighet och sprida kunskapen om hur man gör ett rött toscanskt vin på bästa möjliga sätt i Sverige. Samtidigt vill vi bjuda våra gäster på än fler unika upplevelser. Många av våra gäster är idag passionerat vinintresserade liksom vi själva, säger Johan Hjort, VD på Högberga Gård.

Druvorna Cabernet Sauvignon och Sangiovese handplockas nere i Italien och transporteras till Högberga, krossas och vinifieras i rostfria cisterner och lagras på ekfat. Allt sker inne i den befintliga byggnaden där också föreläsningar, provningar och visningar för konferensgäster och andra intresserade kommer att ske. I höst kommer första leveransen med 10 ton druvor till Högberga. Den som är intresserad av att framställa sitt eget vin, får då själv krossa och följa hela produktionsprocessen.

Livsnjutaren Carl Jan Granqvist är en av de vinkunniga som involverats för att ge sin syn på affärsidén, vinet och möjligheterna kring detta.

– Hela konceptet, att vara med i varje del av tillverkningsprocessen, är väldigt intressant ur det pedagogiska perspektivet. Dessutom är ju vinet både spännande och berusande ur ett sensoriskt perspektiv, säger Carl Jan.

Tillverkningsprocessen är utarbetat av två svenska vinälskare tillsammans med vinmakare i Toscana under sju års tid. När Johan Hjort fick höra talas om dem och deras passion för vintillverkning kontaktade han dem för att utforska eventuellt samarbete. Och nu blir det verklighet.

– Italienarna säger att det är omöjligt. Förmodligen är det just detta som

drivit dessa passionerade herrar att bevisa motsatsen. Vinet heter just också 8,90 efter Bob Beamons gamla längdhopperekord som under lång tid ansågs helt omöjligt att slå. Ungefär lika omöjligt som att tillverka toscanskt rödvin på Lidingö, avslutar Johan.

Om Högberga Gård

Med en hisnande utsikt över Stockholms inlopp och med en fantastisk vy över de sista skärgårdsöarna i farleden in till huvudstaden, tronar Högberga Gård. Anläggningen är centralt belägen på Lidingö, endast 20 minuter från Stockholms centrum. Högberga Gård byggdes 1911 av konstmecenaten och skriftställaren Klas Fåhrens, och är sedan 1985 förklarad som byggnadsminne. Anläggningen erbjuder såväl konferens- som privatgäster en högklassig vistelse med ett stort utbud av aktiviteter i en sekelskiftsaktig atmosfär. Den nya Conferencen invigdes 1994 och består idag av ett stort utbud av mötesplatser. År 2004 slog man också upp dörrarna till Paviljongen och anläggningen fick därmed en unik SPA-avdelning med direkt havskontakt. Högberga Gård är medlem och utvald av Svenska Möten samt stolt medlem i IACC .

Kontaktpersoner



Johan Hjort

Presskontakt

VD

johan@tophm.se

070-286 00 00



Tanja Askrabic

Presskontakt

Marknadschef

tanja.askrabic@hogberga.se

070-586 96 66