



I augusti började paret Thelander arrangera vinprovningar under Rudenstams flagg i Rudu. Men i nuläget sker vinproduktionen under Jeurgen och Anna-Maria Thelanders eget varumärke Två Liljor. Paret driver även ett galleri på sin tomt i Gränna med konst av bland annat Pia Hesselmark Campbell och Calle Örnemark.

Foto: Elin Elderud

Snart premiär för Grännaparets första vin

GRÄNNA Föga anade Jeurgen och Anna-Maria Thelander att vinodling skulle uppta större delen av deras tid efter flytten till Gränna.

Lika lite anade de att huset de fallit för en gång hade haft adressen Vingränd.

Publicerad 19 okt. 2019 08:00

Annons

Det är fredag förmiddag och regnet hänger i luften. Jeurgen Thelander tar emot arbetsklädd just där Hamngatan skär igenom Bergsgatan i centrala Gränna.

Här är han och hans fru Anna-Maria Thelander (för dagen och hälsar på barnbarn i Stockholm) fast boende sedan fem år tillbaka, med det gamla internatet som närmaste granne och de höga bergen som en skarpt sluttande fond längst bort på tomt.

Fastigheten köpte paret av konstnären Pia Hesselmark Campbell i slutet av 1990-talet. Förutom boningshus och verkstad finns här galleri och ett bageri som paret Thelander driver tillsammans med före detta tv-meteorologen Joel Mellin och hans fru Anna Mellin.

Under många år bodde Jeurgen och Anna-Maria i Stockholm, där de arbetade som dataanalytiker inom detaljhandeln respektive tandkirurgi. Sedan lockade Småland igen där båda hade vuxit upp, Anna-Maria strax utanför Gränna och Jeurgen i Vetlanda men med nära släktingar i just Gränna.

Bara några år senare, 2007, satte de sina första vindruvsplantor i trädgården. Lite av en slump.

– Vi har alltid varit intresserade av mat och dryck, som de flesta är, och så kom det sig att vi åkte ner till Moseldalen, säger Jeurgen.

Annons

– Där träffade vi på en kille på en vingård som undrade var vi kom ifrån. Vi svarade att vi var från Gränna. Gränna, sa han, då kan du odla vin. Det växer fint upp mot berget där.



Vinodling i Sverige och i södra Europa skiljer sig åt på många sätt, menar Jeurgen Thelander. Till exempel behöver vinbönder söderöver skydda druvorna från solen, medan nordborna istället plockar fram druvorna i solen.

Foto: Elin Elderud

Jeurgen säger att han berättade om samtalet för Steffi Eberts-Reinisch, som driver Ebe Plant i Gränna, när han kom hem. Hon blev nyfiken och sa att hon skulle höra sig för när hon skulle besöka Tyskland en tid senare.

– Sen kom hon tillbaka och hade med sig 25 plantor och sa att de här kan du sätta. Jeurgen ler.

– Jag hade kanske tänkt mig en eller två plantor.

Plantorna, som var av olika typ av druvor, satte Jeurgen och Anna-Maria nära huset. Det växte fint eftersom de hade ett bra sydväst-läge, bra vattentillgång och lä. Men det var svårt att få till ett bra vin.

- Vi kämpade på i några år och tänkte: ska det verkligen vara så här? säger Jeurgen.
- Sen fick vi höra om druvan Solaris och då blev det en helt annan grej.

De nya Solaris-plantorna, en druva som passar det svenska klimatet mycket bättre, planterade de längst upp på tomten på Grennaskolans gamla bollplan. Här satte de även några Rondo-plantor. Det var 2012. Några år senare erbjöds de även plats hos Rudenstams och där planterade de 800 plantor till, mestadels Solaris.



Jeurgen och Anna-Maria Thelander driver bageri tillsammans med Joel och Anna Mellin i ett av husen på tomten i Gränna. Här säljer de även Äpple Premium must, som paret Thelander producerar hos Rudenstams.

Foto: Elin Elderud

Under många år har vinproduktionen varit för eget bruk, däremot har de genom Rudenstams tillverkat fruktdrycker av olika slag som har sålts.

I år släpper de för första gången ett eget vin till försäljning. Med säljstart på lokala Systembolag kommer Jeurgen och Anna-Maria att ge ut cirka 300 halvflaskor vitt vin av druvan Solaris 2018 under sitt företagsnamn Två Liljor.

- Det känns jättebra, men det är ju en krånglig process hela den här administrativa apparaten med att ta fram en unik leverantörskod och så vidare, säger Jeurgen.

Förhoppningen framåt är att gårdsförsäljning tillåts.

- Förmodligen får vi någon form av gårdsförsäljning om några år redan och den dagen – när det smäller till – då kan man inte börja fundera på att ”jaha ska vi tillverka vin” – för det tar 10-15 år att komma in i det.

Jeurgen menar också att de som köper med sig en flaska vin från en gård kommer att vilja ha en historia kring flaskan. Om hur vinet framställts, var plantorna har växt och sådana saker.

Då kommer han och Anna-Maria att ha mycket att berätta. Inte minst om den lyckliga slump som gjorde att de köpte ett hus just precis på den gata som en gång hade adressen Vingränd.



Druvor vill pinas, förklarar Jeurgen Thelander. Det får därför gärna vara gräs eller asfalt mellan vinplantorna för då söker sig plantornas rötter långt ner i jorden. I regel får man inte vattna druvorna, görs detta måste det anmälas så att konsumenten vet om detta.

Foto: Elin Elderud

– Håkan Jorikson, som är museichef här i Gränna, har tagit fram historik kring husen här och bland annat tagit fram gamla kartor. När jag tittade på en gammal karta, från 1929, så står det plötsligt att Hamngatan heter Hamngatan upp till krysset där den möter Bergsgatan och sen heter den Vingränd, säger Jeurgen.

Det fick honom att fundera vidare. Varför hette den så? Jo, det visade det sig att tomten till stor del hade varit en fruktodling från omkring år 1700 fram till 1850-talet.

– Vår hypotes, som är hyfsat belagd, är att det fanns ett produktionsställe för dryck på den här platsen, säger Jeurgen.

– Och, fortsätter han, att de antagligen höll på med vintillverkning och fick då i folkmun heta Vingränd som sedan blev namnet.

I dag sitter det därför en skylt uppe på husfasaden som markerar den del av vägen som en gång i tiden gick under namnet Vingränd.

– Det är lite kul tycker vi och det är ju slumpen. Det var något som vi fick reda på långt efter att vi hade satt i gång med vår egen vinproduktion.



Årets skörd var tre gånger större än den 2018, berättar Jeurgen Thelander. "Det beror på vinstockarna, nu när vi är inne på fjärde, femte året så producerar de mer. Vi skördade ungefär två ton druvor i år och har inte behövt kassera något alls. Det är helt magiskt. Vi ekologiodlar så vi ger inte ens svavel, om vi inte behöver, och det har vi inte behövt ännu."

Foto: Elin Elderud



Det gamla kvartersnamnet är Två Liljor, vilket Jeurgen och Anna-Maria har döpt sitt företag till. Gatan som de har sitt hus vid hette en gång i tiden Vingränd.

Foto: Elin Elderud

Profilen: Jeurgen Thelander

Ålder: 67 år.

Ort: Gränna.

Sysselsättning: Egenföretagare.

Familj: Fru och tre döttrar.

Intressen: Musik, kyrkan och matlagning.

Favoritmat: Skaldjur.

Favoritdryck: Sangiovese (Chianti).

Drömresa: Galapagosöarna.

Hemsida: Läs mer om Grännas vinhistoria och om vinproduktionen hos Två Liljor på hemsidan "www.tvaliljor.se".