



Veckobrev Rotary Lidingö Milles
Från veckomötet 2018-05-04

President

Elisabeth Falkemo

Gästvärdar

Ragnar Norbäck och Robbie Bergqvist

Närvaro

Totalt medlemmar	56
Honorära medlemmar	0
Undantagna medlemmar	12
Ursäktad dålig hälsa	1

Varav närvarande 17
Procent närvarande vid detta möte, 39,5% exkl. undantagna.

Gästande rotarianer: Ingen vid detta tillfälle

Gäster: Barbro Hellström införd av maken
Lars Hellström

Föredragshållare: Johan Hjort

Nästa möte: 18 maj Nils-Axel Mörner, Havens nivåer,
växlingar och framtidsperspektiv

Gästvärdar: Åsa Heribertsson

Anteckningar från Lidingö Milles Rotaryklubbs frukostmöte:

GDPR

- Presidenten påminde om samtycke för GDPR.

Högberga vinfabrik – Johan Hjort, VD

Bakgrund: Johan arbetade på Krägga när han blev erbjuden att samarbeta med två herrar i Tyresö med iden om att göra vin i Sverige på druvor från Italien. När Johan blev chef över Högberga gård fanns en oanvänd lokal som passade precis. Högberga gård ägdes då av SKL

och den lokala styrelsen tackade NEJ till vinproduktion på Högberga. Efter bl.a. lobbykampanj om det röda vinets positiva effekt på hälsan sade VD Håkan Sörman i ett oövertygat ögonblick JA till vinproduktion, vilken kunde starta 2010. Namnet var ursprungligen "8.90" efter det omöjliga i att göra vin 8 klimatzoner från där det plockas. Efter namnstrid med vinbolag i Rioja heter vinet "Högberga + druva eller tema".

Vinproduktion: 10 ton druvor plockas varje höst på egna stockar i Maremma, Sangiovese, Merlot och Cabernet Sauvignon. Transporten hem tar 48 timmar i kylt utrymme på lastbil. Lördag samlas ett 30-tal personer och kör druvor genom stjälvavskiljning och druvor hamnar i ståltankar för jäsning i 27-28 grader. Varje tank har namn efter barna till ägarna. Efter jäsning och borttagning av skal förvaras vinet på ekfat i ca ett år. Tidigare svenska ekfat, numera alltmer på 225 liters franska ekfat. Därefter buteljerar vinet på ca 7500 flaskor och lagras ytterligare ett år innan användning/försäljning.

Aktiviteter: Högberga ordnar löpande aktiviteter med utbildning och avsmakning av vin. Folkbildning i vin är en hjärtefråga och en av flera rådgivare har varit Carl-Jan. Idag säljs ca 2500 flaskor till besökarna, 1000 flaskor köps av Högberga gård och resten säljs genom Systembolaget där priset är 200 kr/flaska. Verksamheten omsätter drygt 1 msek per år, och blev utsedd till Årets företagare 2013. Kommande projekt är ett mikrobryggeri av öl.

Vid pennan
Ragnar

Länkar kopplade till medlemskapet Uppdatera dina uppgifter *Hemsidan och kalendarium*
<https://www.rotary.se/lidingo-milles/home/> <https://www.rotary.se/lidingo-milles/calendar/> Skapa inloggning och uppdatera din sida och kom åt klubbinformation!
My Rotary
<https://my.rotary.org/en>