

Stockholmare tar över fruktbränneriet Wannborga

De långa resorna mellan Stockholm var slitsamma så drömmarna om att flytta hit permanent tändes. Men vad ska man livnära sig på? Camilla som är från restaurangbranschen började spåna på att starta restaurang. Turistsäsongen är dock så kort så vad skulle man livnära sig på under resten av året? Nyligen bjöds vingården i Övra Wannborga By ut till försäljning med tillhörande B&B och restaurang. Camillas far Vincent Yap blev eld och lågor och tillsammans med affärskompanjon Lars Helmer och deras bolag Parampara (svensk såstillverkare) köpte man stället. – Gunnar och Ingrid Dahlberg har drivit företaget småskaligt med hög kvalitet. Vi kommer att jobba vidare i samma anda, menar Jan Suominen. Wannborga är ju egentligen ett fruktbränneri som gör många olika sorters destillat men det är whiskyn som drar till sig mest uppmärksamhet. – Vi kommer med kärlek och respekt fortsätta att producera och förädla whiskyn. Under skördefesten så efterfrågade många en lite rökigare whisky, ler Jan Suominen lite hemlighetsfullt. De nya ägarna har mycket att lära. Gunnar Dahlberg som avled för en tid sedan var en mycket duktig och driven destillatör som verkligen lyckades nå fram till de rena smakerna hos de grödor han ägnade sin uppmärksamhet åt. Inte minst whiskyn som är ett under av självklarhet med ljusa klara malttoner. Det blir spännande att se hur just whiskylinjen kommer att förändras framöver, särskilt när åldern stiger och eken tar över allt mer. Bild: Grundarna Gunnar och Ingrid Dahlberg lämnar över till nya ägarna Jan Suominen och Camilla Skogsberg (privatbild).