

ANNA MÅRTENSSON • THORD KARLSSON • JAN-GUNNAR GUSTAFSSON

## Starta en vingård i Sverige



Foto: Anna Mårtensson

FIGUR 1. En nyetablerad mellansvensk vingård.

- Att sälja ett svenskt vin får anses vara en fråga om att sälja en upplevelse, inte en måltidsdryck.
- Att bygga upp en vingård kräver pengar och kompetens.
- De höga produktionskostnaderna gör att man måste satsa på en högkvalitativ produktion för att nå framgång i Sverige.
- Vinproduktion är en arbetsintensiv verksamhet och de stora kostnaderna ligger på arbetstid.
- Kostnaden för att producera en flaska vin varierar med avkastningsnivån, från 151 kr vid en produktion på 2 400 flaskor per hektar upp till 419 kr vid 700 flaskor per hektar och år.
- Vid en produktion av 2 400 flaskor per hektar och år, vilket kan uppnås i en etablerad vingård, uppgår kapitalbehovet till 7,3 miljoner kr och det tar sex år innan investeringen betalt sig om vinet kan säljas för 500 kr flaskan.

Intresset för att odla vin i Sverige ökar. För närvarande har vi tillåtelse att kommersiellt odla vin på 100 hektar. Så länge denna yta inte överskrider berörs inte Sverige av EU-förbudet mot nyplantering. Produktionen 2006 uppgick till 5 600 liter på en yta av ca 10–15 hektar. Avkastningen ligger således runt 400–600 liter vin per hektar, vilket kan jämföras med avkastningsnivåer i Australien på 30 000 liter vin per hektar eller en genomsnittlig europeisk vingård med ca 8 000–10 000 liter vin per hektar. Den låga skörden beror främst på klimatet, men också på vingårdarnas unga ålder. En avkastning i storleksordningen 1 500 liter per hektar borde vara möjlig att uppnå i äldre vingårdar. I detta faktablad redogör vi för de ekonomiska grundförutsättningarna för en svensk vingård.

### Vad ska då övervägas om man vill starta som vinbonde?

Det tar några år att etablera en vingård. Under uppbyggnadsfasen åtgår mer tid än då vingården är etablerad. Under beskärnings- och skördetid är arbetskraftsbehovet stort. Faktorer att ta hänsyn till, utöver vingårdens placering och utformning (figur 1), är om vägar, vatten och elektricitet finns att tillgå och om det finns utrymme för en framtida expansion. Raderna kan inte placeras lika tätt som söderut, men plantorna ska stå lika tätt i raden. Orsaken är att solen står lägre på himlen hos oss och då krävs ett större radavstånd för att raderna inte ska skugga varandra. Detta ger färre plantor och en mindre druvskörd per

TABELL 1. Beräknad kostnadsbild (kr) för en svensk vingård på fem hektar. De första tre åren avkastar vingården inget vin.

|                                | Kostnader<br>(vid 700 flaskor/<br>ha och år) | Kostnad per flaska (kr) vid olika avkastning |                  |                  |
|--------------------------------|--|--|------------------|------------------|
|                                |  | 700 flaskor/ha<br>(525 l/ha)                 | 1 400<br>(1 050) | 2 400<br>(1 800) |
| <b>Investeringar</b>           |  |  |                  |                  |
| Mark                           | 250 000                                      |  |                  |                  |
| Etablering, år 1               | 1 760 000                                    |  |                  |                  |
| Skötsel, år 2–3                | 1 330 000                                    |  |                  |                  |
| Byggnader                      | 500 000                                      |  |                  |                  |
| Maskiner, odling               | 500 000                                      |  |                  |                  |
| Utrustning, vinberedning       | 1 000 000                                    |  |                  |                  |
| <b>Summa investeringsbehov</b> | <b>5 340 000</b>                             |  |                  |                  |
| <b>Odling</b>                  |  |  |                  |                  |
| Fasta kostnader                | 337 500                                      | 96   | 48               | 28               |
| Rörliga kostnader              | 675 000                                      | 193  | 107              | 69               |
| <b>Summa odling</b>            | <b>1 012 500</b>                             | <b>289</b>                                   | <b>155</b>       | <b>97</b>        |
| <b>Vinberedning</b>            |  |  |                  |                  |
| Fasta kostnader                | 113 400                                      | 32   | 17               | 9                |
| Rörliga kostnader              | 213 000                                      | 61   | 35               | 25               |
| <b>Summa vinberedning</b>      | <b>326 400</b>                               | <b>93</b>                                    | <b>52</b>        | <b>34</b>        |
| <b>Marknadsföring</b>          |  |  |                  |                  |
| Lagerkostnad                   | 100 000                                      | 29   | 21               | 17               |
| <b>Totalt</b>                  | <b>26 600</b>                                | <b>8</b>                                     | <b>4</b>         | <b>3</b>         |
| <b>Totalt</b>                  | <b>1 465 500</b>                             | <b>419</b>                                   | <b>232</b>       | <b>151</b>       |

yta. Klimatet ger också färre och mindre druvor per stock.

För närvarande är 10 blåa och 19 gröna druvsorter tillåtna (SJVFS 2007:18). Valet av druvsorter är ett strategiskt beslut (Mårtensson, 2004). Priset för stockarna beror på druvsort och kvalitet. I Sverige går det, åtminstone ännu, att använda icke-ympade stockar, vilket kan vara bra för vingårdens rykte och image samtidigt som det har en positiv inverkan på kvaliteten. Det kan ifrågasättas om det är värt odla köldtoleranta hybrider som inte ger välsmakande viner.

Innan starten ska alla tillstånd som rör odling och produktion vara klara, och man bör ha tänkt igenom valet av distributionskanaler. De kanaler som finns att tillgå är småpartilista, privatimport, regionala Systembolagsbutiker och lokala restauranger. Systembolagets fasta sortiment har inga svenskodlade viner beroende på de små volymerna. Det är i nuläget inte tillåtet att sälja direkt till konsument.

Vid start är investeringar i form av pengar och kompetens ett krav. Kompetens kan man få genom att pröva sig fram men det är tidsödande och kostsamt. En etablerad jordbrukare med växtodlingsinriktning har fördelen att ha mark, lokaler och viss utrustning som kan användas till vinodlingen. Det mesta av utrustningen, främst när det gäller vintillverkningen, är dock specialiserad och måste köpas eller hyras. Oavsett vilket syfte man har med sin vinodling, om den ska vara en

huvudinkomstkälla eller en hobby, är stora investeringar i form av pengar och kompetens nödvändiga.

### Prisbild

I det följande redovisar och diskuterar vi ett beräkningsexempel avseende prisbild för en svensk vingård på 5 hektar (tabell 1). För den som är intresserad av en jämförande prisbild för en vingård i Australien rekommenderas Queensland's Governments hemsida. Vi har satt kostnaden för arbete till 168 kr/timme.

### Etablering

En mindre del av åkermarken är lämplig för vinodling. I dagsläget är inte denna typ av odlingsmark speciellt eftertraktad, men priset stiger med det ökande intresset. Om vingården ska vara en del av en befintlig gård finns förhoppningsvis lämplig mark inom gården. Om mark ska köpas är det viktigt att köpa en tillräckligt stor areal för att täcka en framtida expansion av vingården. I vårt exempel har kostnaden för mark hämtats från SJV 2007, Östra Sverige. Kostnader för plantmaterial har beräknats utifrån att en vinranka kostar 20 kr och att behovet är 3 000 rankor per hektar. I ett senare skede kan nya rankor dras upp inom vingården genom avläggning. I vingården krävs 750 stolpar per hektar vilka beräknas kosta 95 kr styck. För upprullning krävs tråd, 9 000 m per hektar till en kostnad av 9 000 kr. Planteringen har beräknats till 15 minuter per planta, dvs. 126 000 kr. Vingården

#### FAKTARUTA

### Universitetskurser i vinodling!

Sedan 2004 ger Anna Mårtensson en vinodlingskurs vid SLU i Uppsala. Kursen behandlar vinproduktionens biologiska förutsättningar, med tyngdpunkt på Europa. Grunderna i vinodling behandlas liksom odlingsåtgärdernas inverkan på vinets kvantitet och kvalitet. Projektarbeten som utgår från vinodlingens förutsättningar är viktiga moment. Kursen tar också upp praktiska kvalitetsbedömningar. Kursen ges på kvällstid och kräver allmän högskolebehörighet. Av de ca 100 studenter som hittills utbildats är flera nu verksamma i vinbranschen, nationellt och internationellt.

Kurser om vinodling ges även vid SLU i Alnarp.

Sök information om kurserna på:  
[http://utbildning.slu.se/vara\\_utbildningar/Kurser/](http://utbildning.slu.se/vara_utbildningar/Kurser/). Använd sökordet "vin".



Foto: Anna Mattarsson

FIGUR 2. Jäsningstankar, vinpress, buteljeringsmaskin och ekfat – exempel på specialutrustning som behövs för vinberedning.

behöver också stänglas med ett 400 m långt och 120 cm högt fårstängsel, vilket kostar 10,25 kr per m. Därtill behövs 150 stolpar à 60 kr, med en uppsättningstid på 100 timmar.

### Årlig skötsel

Vinstockarna måste beskåras tre gånger per år, vilket tar tio minuter per stock. Påullning av skott utförs en gång per säsong och stock, vilket tar en minut per stock. Uppbindning utförs en gång per säsong, vilket tar tre minuter per stock. Kemisk bekämpning utförs sex gånger per säsong: tidsåtgång fyra timmar per hektar med timkostnaden 380 kr och en kemikaliekostnad på 450 kr per hektar och tillfälle. Ogräsharvning utförs fyra gånger per säsong à 4 timmar per hektar och tillfälle till en timkostnad av 380 kr.

Ogräsharvnings- och bekämpningsbehovet varierar med årsmånerna, och i beräkningarna har vi använt skattade medeltal. Om vinet odlas i Mellansverige minskar sjukdoms- och skadegörartrycket avsevärt och denna post kan då helt uteslutas.

### Maskiner, underhåll, avskrivningar och räntor

En del utrustning, som traktor, finns oftast på en jordbruksfastighet, men en del maskiner måste köpas. En ny tvåhjuldriven traktor kostar 200 000 kr, en fyrehjuldriven från 250 000 kr. Övriga maskiner har köpts begagnade – marknaden i Sverige är visserligen i det närmaste obefintlig, men längre söderut finns en stor marknad för såväl ny som begagnad utrustning. Kontinuerligt måste investeringar i form av uppgradering av utrustningen göras. Maskinerna avskrivs med 8,3 %, räntan har satts till 3,5 % och underhållet beräknas kosta 0,60 kr per timme och 1000 kr återanskaffningsvärde inklusive eget arbete – en maskin med ett återanskaffningsvärde på 200 000 kr får alltså en underhållskostnad av

0,6 x 200=120 kr/timme. I exemplet har vi utgått från priser på begagnad utrustning och utifrån återanskaffningsvärdet. Köps helt ny utrustning in blir kostnaderna betydligt högre.

### Vinberedning och lagring från år 3

Arbetet med vinberedningen kräver stora arbetsinsatser under fermenteringen och i samband med efterbehandling i form av filtrering/klarning. Om man vill vara säker på att jäsningsprocessen leder till ett önskat slutresultat kan det vara tillrådligt att inte förlita sig på vildjäsnning. Med kommersiella vinjäststammar blir vinets smakmässiga utveckling mer förutsägbar. Billiga jästsvampstammar finns att köpa, men här bör observeras att många av dessa är utformade för att passa vindruvor från varmare klimat. Här bör istället övervägas att förlita sig på dyrare, men sannolikt mer tillförlitlig jäst, utprovad att passa i ett kallare klimat. Omdragning och blandning av vin från olika fat, årgångar m.m. för att få ett enhetligt vin med önskvärd profil kräver också arbete och erfarenhet.

Vintillverkningen kräver specialutrustning (figur 2). Investeringar i utrustning av god och för verksamheten lämplig kvalitet måste göras. Utrustningens storlek och kapacitet ska återspegla vingårdens behov vid starten, men också uppfylla behoven för den förväntade expansionen åtminstone tio år framåt i tiden. Vinberedningsutrustningen inkluderar avstjälkare, rensbord, press, fermentor, högtryckstvätt, skiktfilter, jäst, fat, flaskor, kork, etiketter, buteljeringsautomat, etiketteringsmaskin, ångmaskin för rengöring, pumpar och mätinstrument, med en sammantagen kostnad på 1 miljon kr. Kapacitetsbehovet ska utgå från behovet av druvpress och fermentorvolym. Om mer än en druvsort odlas, måste tiden mellan planerad skörd av dessa vara tillräckligt lång för att den första druvans fermentering ska vara klar

innan nästa behöver fermentorn. Detta har en stor påverkan på investeringsstorleken, och i vårt exempel utnyttjas en fermentor. Om det tar en timme att etikettera flaskorna eller en dag är däremot mindre viktigt.

Det krävs samma arbetsinsats för att producera 700, 1 400 eller 2 400 flaskor per hektar. Kostnaderna för filter, korkar, flaskor och etiketter är däremot volymberoende. Vissa arbetsmoment är dock också volymberoende, exempelvis etiketteringen. På marknaden finns klarningsutrustning, som är dyr i inköp men har en låg driftkostnad – den är utvecklad för stora volymer. Ett alternativ är att inte klarna/filtrera vinet eller klarna det med exempelvis äggvita. Att inte filtrera vinet kan utnyttjas positivt vid marknadsföringen, med budskapet att ett icke filtrerat vin är bättre. En kork kostar 3–12 kr, och en korkkostnad mitt i detta intervall ger ett bra pris i förhållande till prestandan.

Kostnaden för flaskan beror på om man använder en standardflaska (EU-godkänd) eller beställer en specialdesignad flaska för gårdens vin. Det är för närvarande brist på produktionskapacitet för åtminstone specialflaskor, vilka måste beställas minst ett år i förväg, vilket leder till ökat kapitalbehov. Priset för ekfat att lagra vinet i är högt, vilket leder till att vinpriset påverkas av om man använder nya fat eller en blandning av nya och använda fat. Fat kan köpas begagnade, då vissa vingårdar bara använder faten en gång. Priset för jäst varierar kraftigt – jäst kan köpas för under 10 kr (bagerijäst), men det finns specialjäst som kostar över 100 000 kr för 500–5 000 liter odlingsvolym. I vårt exempel har ett pris på 75 000 kr använts.

### Marknadsföringen måste motivera det höga priset

Marknadsföring och försäljning av vinet kräver tid och kompetens. Här måste

TABELL 2. Beräknad lönsamhet för en svensk vingård vid olika avkastningsnivåer, baserat på ett eget startkapital på 20 % och med räntesatsen 7% på lånat kapital vid olika försäljningspris på vinet.

| Årsproduktion<br>(flaskor/ha) | Insatt kapital<br>(miljoner kr) | Försäljningspris                               |   |  |   |  |   |
|-------------------------------|---------------------------------|--|---|--|---|--|---|
|                               |                                 | 150 kr per flaska                              |   | 250 kr per flaska                              |   | 500 kr per flaska                              |   |
|                               |                                 | Tid innan<br>investeringen<br>betalat sig (år) | Intäkter före<br>räntekostnader<br>och avskrivn. (kr) | Tid innan<br>investeringen<br>betalat sig (år) | Intäkter före<br>räntekostnader<br>och avskrivn. (kr) | Tid innan<br>investeringen<br>betalat sig (år) | Intäkter före<br>räntekostnader<br>och avskrivn. (kr) |
| 700                           | 7,1                             | Ej lönsam                                      | -394 000  | Ej lönsam                                      | -44 000   | 16   | 830 000   |
| 1400                          | 7,2                             | Ej lönsam <sup>1</sup>                         | 17 000  | 20   | 717 000   | 8  | 2 470 000   |
| 2400                          | 7,3                             | 23   | 638 000   | 9  | 1 838 000   | 6  | 4 840 000   |

1) Täcker ej räntekostnaderna

vinproducenten analysera vilken typ av vin man vill marknadsföra och till vilken kundkrets. Vin producerat i norra Europa har utnyttjat de kalla nätterna och de långa soldagarna: druvorna blir mer aromatiska och något mindre i storlek, vilket ger en mer koncentrerad druvmust. Eftersom utbytet per ytenhet är lågt kan priset på det svensktproducerade vinet inte konkurrera i standardsegmentet. Ett högt pris kan motiveras för att bygga image kring vinet. Att sälja ett vin i Sverige som till kund kostar över 100 kr får anses vara en fråga om att sälja en upplevelse, inte en måltidsdryck. Historien kring vinet måste vara sann, i vid bemärkelse, och vinet måste vara bra. Strategin för vingården och vinet måste definieras före starten av vingården och resurser och kompetens för detta måste till.

### Lönsamhet

Som framgår av tabell 2 är antalet producerade flaskor per år den viktigaste parametern för lönsamheten. Det finns en minimiproduktion för att nå ett nollresultat, i storleksordningen 600 flaskor per

hektar. Vid en produktion av 2 400 flaskor per hektar krävs det ett pris av cirka 150 kr per flaska för nollresultat.

### Slutsatser

Med tanke på de höga produktionskostnaderna är en satsning på en högkvalitativ produktion den enda tänkbara möjligheten i Sverige för att nå framgång. Genom detta kan ett högt pris på det producerade vinet tas ut. För framgång är det viktigt att inte släppa ut undermåliga produkter. Erfarenheter visar att detta kan ödelägga konsumentintresset för lång tid framåt. Konsumenten kan köpa en produkt av nyfikenhet och utifrån ett kuriosaperspektiv en gång, men för vin är regeln den att en producers framgång inte nås förrän konsumenten köper sin andra flaska. Under uppbyggnadsfasen kan inga intäkter påräknas, och det gäller att ha tillräcklig uthållighet för att kunna klara detta. Vinproduktionen är arbetsintensiv och de stora kostnaderna ligger på arbetstid (figur 3). Den i exemplet skattade arbetstiden kan sannolikt minskas över tiden, då erfarenhet vunnits som gör att odlings- och beredningsåtgärder kan behovsanpassas. Ingår vingården som en del av verksamheten i jordbruksdriften ökar möjligheterna att optimera arbetstiderna.

### Ämnesord

Vinodling, Sverige, ekonomi, kalkyl

### Läs mer

Gustafsson, J.G. & Mårtensson, A. 2005. Potential for extending Scandinavian wine cultivation. *Acta Agriculturae Scandinavica*

*section B-Soil and Plant Science*, 55, 82–97. Mårtensson, A. 2004. Svensk vinodling, ny nisch? *Fakta Jordbruk 12*. SLU, Uppsala. SJVFS 2007:18. Statens jordbruksverks författningssamling. Statens Jordbruksverk. 551 82 Jönköping. ISSN 1102-0970.

### På webben (avläst mars 2008)

Jordbruksverket: <http://www.sjv.se/amnesomraden/handelmarknad/vinodling>  
Livsmedelsverket: <http://www.slv.se/Default.aspx?epslanguage=SV>  
LIVSFS 2002:48. [http://www.slv.se/upload/dokument/Lagstiftning/2000-2005/2002\\_48.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/Lagstiftning/2000-2005/2002_48.pdf)  
Queensland Government: <http://www.dtftwid.qld.gov.au/wine/Starting+a+Vineyard+or+Winery>

### Författare



Anna Mårtensson startade år 2004 Sveriges första universitetskurser i vinodling (faktaruta, s. 2). Hon är professor i växtnäringlära, men medverkar också i forskning om biologisk bekämpning av rotangripande nematoder på vinstockar i Chile. Adress: SLU, inst. för markvetenskap, Box 7014, 750 07 Uppsala. 018-67 12 22. Anna.Martensson@mv.slu.se



Thord Karlsson är konsultent vid SLU och arbetar huvudsakligen med bidragskalkyler och modeller för beräkning av lönsamhet inom lantbruket. Adress: SLU, inst för ekonomi, Box 7013, 750 07 Uppsala. 018-67 18 44 Thord.Karlsson@ekon.slu.se



Jan-Gunnar Gustafsson är konsult inom vin, vinprovning, affärsutveckling och marknadsföring. Arbetar även med bioteknik och läkemedelsutveckling, såväl vetenskapligt som affärsmässigt.

Foto: Anna Mårtensson



FIGUR 3. Halmtäckning inför vintern – ett av många tidskrävande arbetsmoment.

Fakta Jordbruk – om forskning vid Sveriges lantbruksuniversitet

Redaktör: David Stephansson, 018-67 14 92, Fakulteten för naturresurser och lantbruksvetenskap, Box 7082, 750 07 UPPSALA. 018-67 14 92. David.Stephansson@adm.slu.se. Webb: [www.slu.se/forskning/fakta/](http://www.slu.se/forskning/fakta/)

Ansvarig utgivare: Kristina Glimelius, SLU, NL-fakulteten, Box 7082, 750 07 UPPSALA

Prenumeration: 10 nummer per år för 340 kr + moms. SLU Publikationstjänst, Box 7075, 750 07 UPPSALA. 018-67 11 00. Publikationstjanst@slu.se.

ISSN: 1403-1744 © SLU

