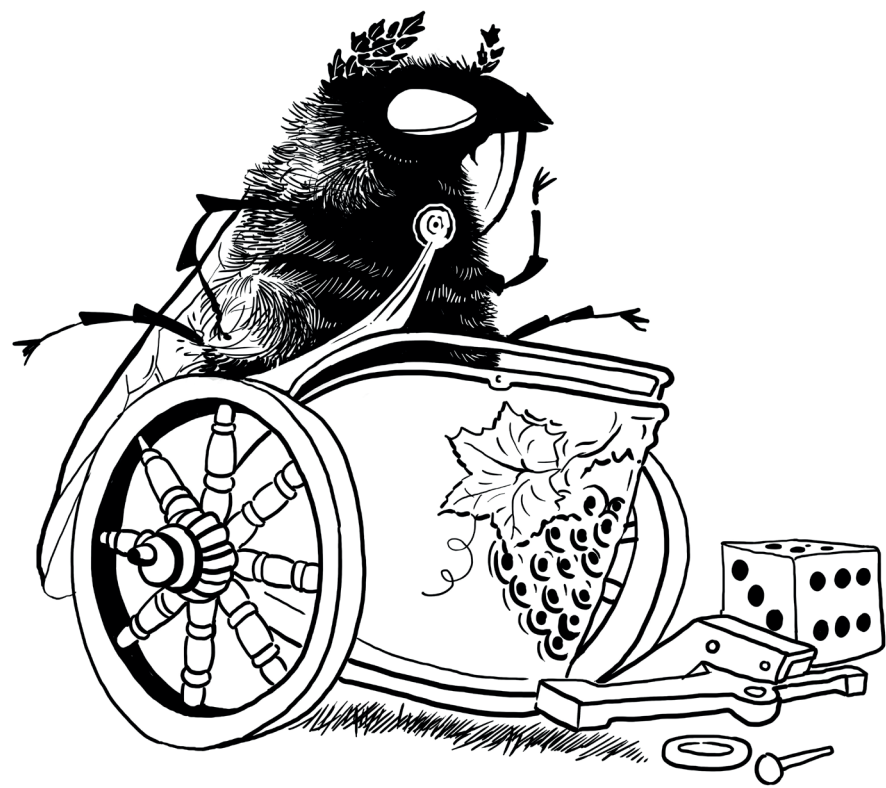

1990 - Allt börjar

Johan Zälle med familj flyttar ner till den lilla bergsbyn Gavorrano i Toscana.



2004 - En idé föds

Italienarna skrattar och är skeptiska till idén och menar att druvorna måste krossas på plats. De båda vinmakarna blir visserligen skrämda men det stoppar dem givetvis inte...

Första leveransen

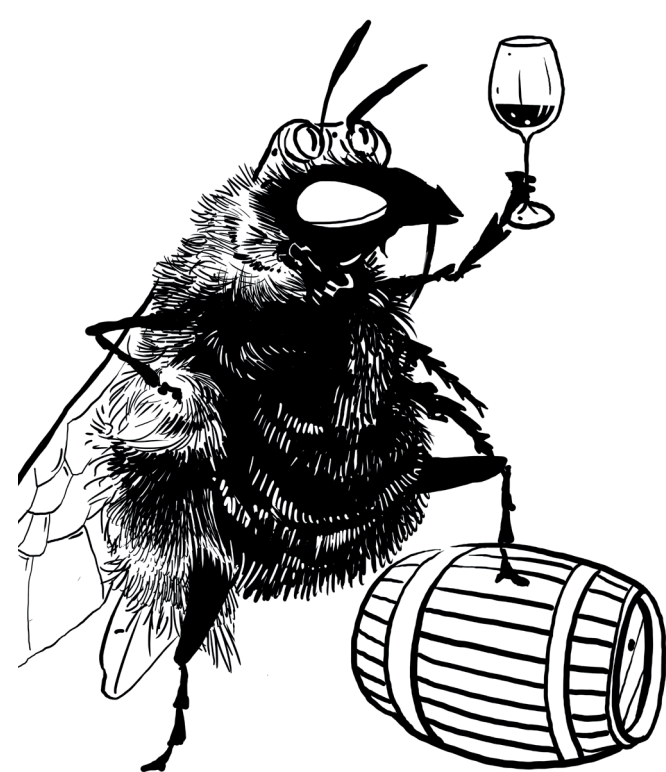
Den första leveransen blir stående på ett transportkontor. När druvorna når Sverige är de dåliga och vinet liknar mest vinäger. Men skam den som ger sig.

Johan och Per styr själva ner mot Toscana i en Volvo kombi. På vägen tillbaka till Sverige har de med sig druvor och tips från vinmakaren Simone Cicarelli och vingrossisten Rossana.

2005 - 2009

Garagetrampning

Druvor plockas i Toscana, körs till Sverige och trampas i ett gammalt garage.

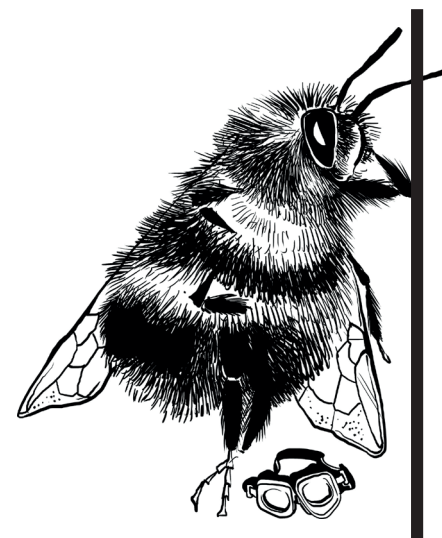
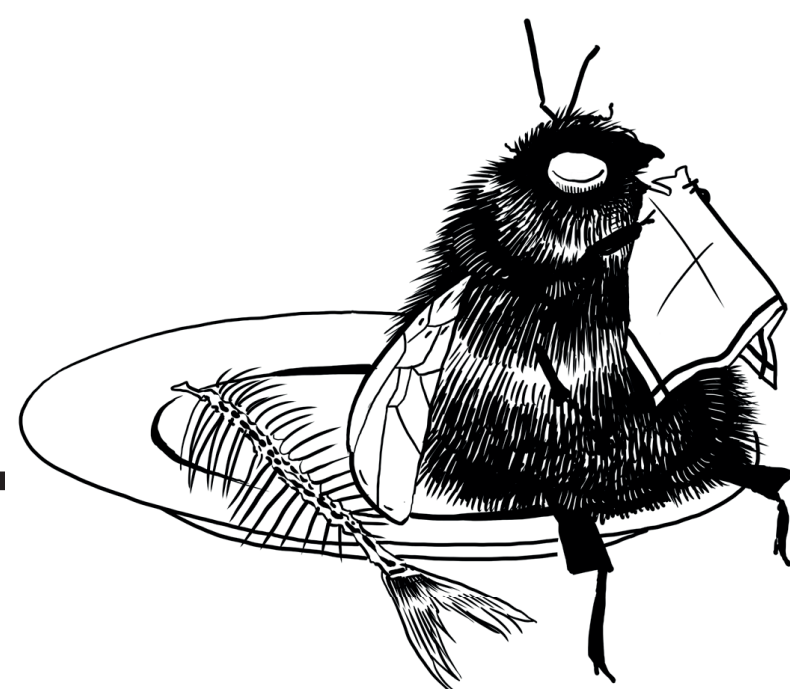


2010 - Invigning av Högberga Vinfabrik

Johan Hjort, VD på Högberga Gård, skriver under visionen och vinproduktionen förflyttas till en äkta vinfabrik. En italiensk oenolog stöttar verksamheten och vinprover skickas för tester i Toscana.

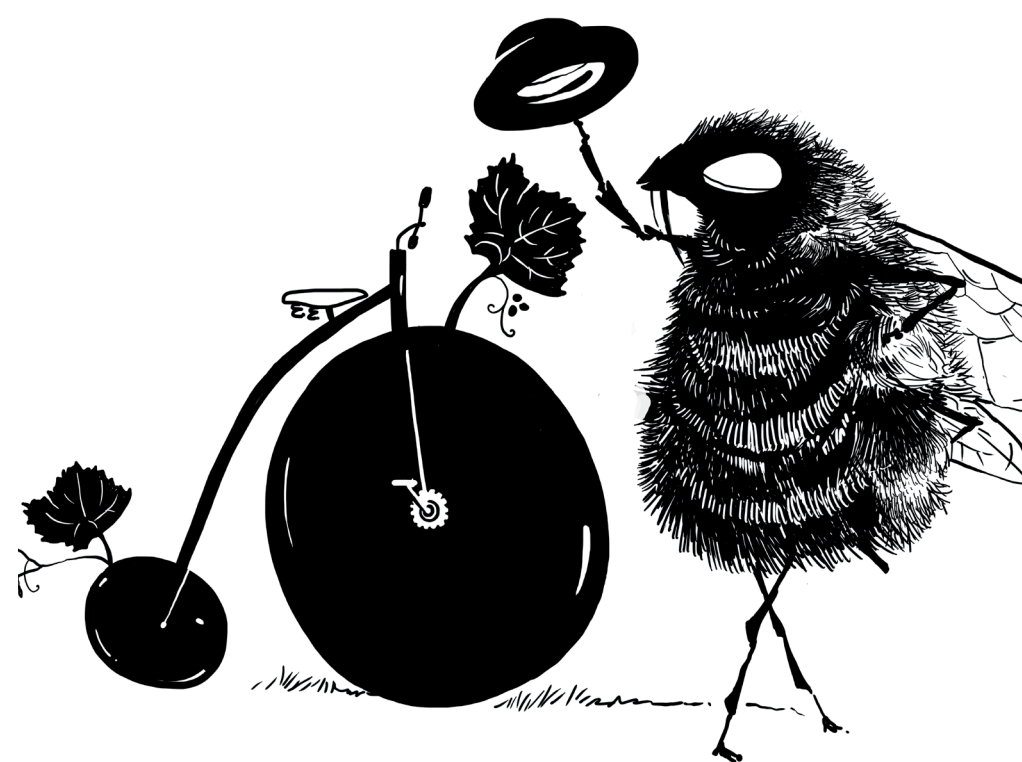
10 ton druvor plockas

I september går den första kylbilen ner till Maremma i Toscana och 10 ton druvor av sorterna Cabernet Sauvignon och Sangiovese plockas. På Lidingö påbörjas vinifiering och ekfatslagring.



HÖGBERGA Vinfabrik

”Vi gör så GOTT vi kan”



2011 - 7 500 flaskor

Hösten 2011 är de första 7500 flaskorna från Högberga Vinfabrik klara och redo att avsmakas. De skeptiska har motbevisats. Vinet får namnet 8,90 efter Bob Beamons världsrekord i längdhopp som ansågs omöjligt att slå. Ungefär lika omöjligt som att göra vin i Sverige på italienska druvor.

2011 - Premiär på Systembolaget

Vinet serveras på Högberga Gård men finns också på de tre mest närliggande Systembolagen; Lidingö, Fältöversten och Garnisonen samt i beställningssortimentet.

2012 - Luca Rettondini gör entrè

Högberga Vinfabrik tillsätter en ny oenolog, Luca Rettondini, till vardags produktionsansvarig på vingården Le Macchiole (som 2009 utsågs till Italiens bästa vingård av Italienska sommelierföreningen). Druvorna som plockas är; Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot och Sangiovese.

2016 - Italienska druvor i svensk jord

De första egna druvplantorna sätts i svensk jord vid Högberga Gård och Högberga Vinfabrik. Premiär för Högberga Rosé - fruktig smak med inslag av mogna jordgubbar, aprikos och skogshallon.

2017 - Vinmakarutbildning

Tillsammans med Scandinavian Wine Academy startar Högberga Vinfabrik Sveriges första vinmakarutbildning.

2018 - Tur & Retur

Tre italienska toppkrogar importerar tillbaka vinet från Högberga Vinfabrik för att servera det i Toscana.



2018 - Namnbyte

Fram till 2018 hette vinet 8,90 men det visade sig att en vingård i Rioja ägde siffrorna 890 för vin. Då återgick man till ursprungsidén. Att förse etiketterna med humlor, eftersom humlor egentligen inte ska kunna flyga. Men flyger ändå.

2018 - Sprit

Destillat gjort på druvor får endast benämnas Grappa i Italien, men i Sverige kallar vi vår egen för Sprit. Vi producerar den tillsammans med Tevsjö Destilleri i Järvsö och den finns alltid att avnjuta på Högberga.

2020 - Allt är möjligt

2020 ställdes resa och druvplockning in på grund av pandemin men detta hindrade inte vinfabrikens kreativa vinmakare. Svenska blåbär blev lösningen som resulterade i en härlig sparkling blåbär samt blåbärsgrappa.



2020 - Högberga Natur

Vinfabriken lanserar sitt första naturvin. Druvorna handskördades 2019 av Högberga på vingårdarna La Cura och San Christoforo - två ekocertifierade gårdar i Toscana. Att arbeta med ekologiska vindruvor blir en självklarhet, särskilt när delar av produktionen redan är enligt naturvinsprincipen.

2020 - Winebuilding - ny rolig aktivitet

Att skapa vin i grupp och sedan tävla om vilket team som skapat den bästa vinblenden har utvecklats till ett otroligt lyckat och roligt koncept för Högberga Gårds konferensgäster.