



När tillfället dök upp tvekade Mikael Sjöblom inte att starta egen vintillverkning i Napa Valley. Vingården Sjöblom Winery tillverkar två mousserande viner.

Svensk skumpa i USA

SAN FRANCISCO. När restaurangbesökare på lyxhotellet Ritz-Carlton här i San Francisco beställer champagne är det mycket troligt att de istället väljer en Sjöblom-chauvignon. Javisst, den görs av en svensk företagare som blivit vingårdsägare i Kalifornien.

På 1990-talet reste Mikael Sjöblom i egenskap av ägare till ett företag inom datasäkerhetsbranschen ofta till Silicon Valley. Världens IT-mekka ligger granne med vinodlingsområdena Napa Valley och Sonoma Valley, så mellan affärsmötena gör-

de Sjöblom avstickare dit. Han hade tidigare bott i Bryssel och på fritiden studerat vinodling i franska Champagne.

När tillfället dök upp tvekade Mikael Sjöblom inte att starta egen vintillverkning i Napa Valley. Idag heter vingården Sjöblom Winery och tillverkar två mousserande viner, en Chauvignon Reserve och en Chauvignon Blanc.

Att vara vinodlare är tufft. Livet som entreprenör i USA slår ändå dito liv i Sverige, säger Mikael Sjöblom:

– Entreprenörer i Sveri-

ge lägger ned lika mycket tid och arbete, men i USA ges man en bättre möjlighet att bygga en framtid. Därför är det trivsamt på alla sätt att verka och bo i USA.

Sjöblom Winery selsätter numera utöver Mikael Sjöblom och hans fru Susann två heltidsanställda och fyrtio säsongsarbetare. Snart planerar man komplettera sortimentet med stilla viner. Så här års torde det mousserande vinet dock vara självskrivet.

Text och foto:
Elisabeth Braw
ekonomired@sydsvenskan.se

