

Biskop på vift efter fest på irländska ambassaden

STORBRIANNIEN. I England talas det vitt och brett om biskopen av Southwark, Tom Butler. Han var häromdagen inbjuden till en decemberfest på irländska ambassaden. Där hade han så trevligt så att han drabbades av stora minnesluckor. Hur som helst kom han hem utan mobiltelefon, krucifix och portfölj, men med en praktig blåtira och en så stor bula på huvudet att han inte kunde få på sig mitran. Biskopen hävdar att han blev rånad

på hemvägen, men ögonvittnen är inte så säkra på det. Bland annat ska en mycket uppspelt biskop ha iakttagits när han klev in i en vilt främmande persons bil och började kasta ut leksaker genom fönstret. Biskopen beklagar att han inte är i stånd att ge en fullt saklig redovisning av sina förehavanden efter ambassadfesten, men försäkrar att han tänker fortsätta i ämbetet så snart han får på sig biskopsmössan igen. (TT-AFP)



Paulus grav? Vatikanen vill öppna den här sarkofagen, som finns i Paulusbasilikan.

Vatikanen vill öppna marmorsarkofag i Paulusbasilikan

VATIKANSTATEN. Vatikanen överväger att öppna en tung marmorsarkofag som kan innehålla den kristne förkunnaren Paulus stof. Möjligheten togs upp på en presskonferens där Vatikanen berättade om det arkeologiska arbetet som gjort sarkofagen i Paulusbasilikan – Roms näst största – synlig för pilgrimer.

”Vi har försökt röntga sarkofagen för att se vad som finns därinne, men stenen är för tjock”, sa kardinal Andrea Cordero Lanza di

Montezemolo. Påven måste ge tillstånd eftersom Vatikanen äger basilikan, förklarade han. ”Vi har vetat de senaste 20 århundradena att gravens finns där. Den har då och då varit synlig och sedan täckts över”, berättade han.

I början av sin karriär följde Paulus kristna, men blev sedan omvänd och för land och rike runt för att förkunna kristendomen. Till slut avrättades han för sin tro. (TT-Reuters)

Ulf och Inga-Lill skördar frukterna av sitt arbete i Texas



Medvind i vingården. Paret Westblom gläds åt att de äntligen kunna sälja sitt vin och gå vidare med sina visioner för Tehuacana Creek.

Bild: KAREN ODOM

TEHUACANA CREEKS VINODLING

- **Areal:** 83 hektar, varav 8 hektar ska bli vinodling
- **Druvor:** Blanc de Bois, Norton, Black Spanish, Herbemont (försöksodling)
- **Skörd:** Under juli-augusti, sköts av frivilliga som får vara med om hela processen från plockning till vin.
- **Viner:** Heart of Texas Blush liknar en europeisk rosé, och är inte så söt som många andra blushviner
 - Heart of Texas White får sin fruktighet och krispighet från Blanc de Bois-druvan.
 - Heart of Texas Red är som en Chianti men utan garvsyra, anpassad för BBQ och picknickmat.
 - Norton får sin djupa röda färg från druvan med samma namn, vars skal ligger kvar under två veckor av jäsningen. Ett runt, mjukt och torrt vinstock som görs med Westbloms favoritjäst från Brunello di Montalcino. Passar till rådjur, BBQ eller för sig själv under ett mesquiteträd i solnedgången.
 - Harrison Plantation Port är TCV:s paradvin. Görs på traditionellt vis med konjak för att avbryta jäsningsprocessen och bevara det naturliga drussockret. Smak av karamell och vanilj. Black Spanish utgör basen med viss inblandning av Nebbiolo, Malbec och Cabernet Sauvignon.



Vin med klös? En av Tehuacana Creeks pumor pryder etiketten till vingårdens flaskor. Här paradvinet gjort på mörkröd saft från druvan Norton.

- **Etikett:** Westbloms har minst sju pumor på sina marker, varav en är en stor hona med fyra ungar. Honan har setts på mindre än tio meters håll i vinodlingarna, så valet var ganska självklart för etikettmotiv.

Drömmar om vinodling och glögg

WACO. Den amerikanska drömmen har många ansikten. För Ulf och Inga-Lill Westblom är den att odla och sälja eget vin mitt i Texas.

I somras kom de ett steg närmare målet, när premiärårgången började säljas på Tehuacana Creeks vingård.

Nu väntar Texas första äkta glögg tillverkning!

Strax öster om Waco svänger vi av motorväg 6 och kör in på det som en gång var sydstatsgeneralen James E Harrisons bomullsplantage. På den sandiga jorden vid Tehuacana Creek breder fyra vingårdar ut sig, med 1 300 vinrankor planterade från 1997 och framåt. En liten bit in ligger makarna Westbloms enkla enplanshus och mitt emot finns en låg byggnad, för vintillverkning och provsmakning.

– Här blir det en ny stålbyggnad för vintillverkningen, säger Ulf och visar på utstakningen, när han och Inga-Lill guidar oss runt på ägorna. Det är första steget i vår utökning.

Han är från Boden och hon från Vällö, mellan Öland och fastlandet. Båda var helt inställda på att flytta till USA redan innan de träffades 1976, och de blev båda intresserade av vin på allvar under universitetstiden.

– Från början drack jag mest öl, precis som Inga-Lill, berättar Ulf. Men efter en fysiologiföreläsning om hur olika människor uppfattar exempelvis smaken av vin, köpte jag och en kamrat en flaska fin Bordeaux och blev såld direkt.

1981 bar det av till USA och Ulf fick göra om sin läkarutbildning under tre år i Columbia, Missouri. Att han överhuvudtaget fick permanent uppehållstillstånd var ett mysterium för Svenska

läkarförbundet – själv förklarar han det med envishet.

– Jag bestämde redan som tonåring att jag skulle flytta hit, eftersom USA är landet med frihet och möjligheter, säger Ulf. Det var här jag ville att mina barn skulle växa upp. Och Inga-Lill tyckte likadant, visade det sig.

– Vi har aldrig ångrat att vi lämnade Sverige för våra barns skull, säger Inga-Lill. Samtidigt är vi stolta över vårt svenska ursprung och har alltid pratat svenska här hemma, så både Rick och Sofia är tvåspråkiga.

Sonen Rick pluggar vid Tarleton-universitetet i Stephenville och dottern Sofia jobbar som lärare i Houston.

Paret Westblom stannade i Columbia i fem år, bodde tre år i West Virginia och sedan sex år i Saint Louis, Missouri, där Ulf var docent i invärtesmedicin och infektionssjukdomar vid universitetet.

Idén att odla och tillverka vin i Texas föddes 1993, när de bodde en natt på Messina Hof i Bryan, Texas äldsta vingård. I kvällen satt Ulf och Inga-Lill på verandan med varsitt glas vin och blickade ut över odlingsarna, som de låtsades var deras egna.

– Vi sade till varandra "vem bryr sig om Kalifornien, man kan odla vin i Texas i stället", berättar Ulf.

Två år senare fick han jobb som chefsläkare vid veteransjukhuset i centrala Texas. Jakten på lämplig vinodlingsmark drog genast igång och de hittade sin plantage utanför Waco, med hjälp från lantbruksuniversitetet Texas

A&M, där Ulf nu också har en tjänst som professor i invärtesmedicin.

– **Jorden här är mycket** bra tack vare närheten till floden Brazos River, konstaterar han. Sandig jord är perfekt för våra druvor.

Genom kurser och kunskaper hemifrån, där Ulfs mor gjorde fruktvin och hans morfar tillverkade starköl, har han lärt sig framställa vin professionellt. 30



Texasgodis. Ulf och Inga-Lill Westblom har bland annat dessa viner på sin repertoar: (fr v) Heart of Texas Blush, Heart of Texas White, Harrison Plantation Port, Heart of Texas Norton och Norton.

Bild: HENRIK FAGERSTRÖM

år som vinprovare har också gett paret Westblom stora fördelar:

– Eftersom vi kommer från konsumentens sida, vet vi hur vin ska smaka, säger Inga-Lill. Vi tänker inte sälja något som smakar illa, men måste också göra vin som folk vill ha.

Just i Texas är vintillverkning på stark frammarsch – när Ulf och Inga-Lill började den långa processen att få tillstånd

De är alla noggrant utvalda för Texas, eftersom inte alla druvor klarar av att växa här.

– I dessa trakter trivs en insekt som kallas Sharpshooter, och den sprider Pierces sjukdom, berättar Ulf. Klassiska druvor som Cabernet och Chardonnay överlever inte, när bakterien angriper och korkar igen vinstockens vattensystem.

Den lilla insektens härjningar är ödesdigra, vilket södra Kaliforniens vinodlare fick erfaras år 2001. 80 procent av vinproducenterna drabbades och situationen var desperat. USA:s vetenskapsakademi kallade in tolv internationella experter för att gå till motat tack, och en av dem var Ulf Westblom. Hans kunskaper om bakteriesjukdomar och vinodling var en perfekt kombination.

– **Efter tre år lade** vi fram en rapport med regionanpassad bekämpning, antingen med gifter eller ekologiska metoder, som skyddsodlingar eller insekter som ger sig på Sharpshootern.

Druvvalet är därför vägen till framgång i Texas och här har Ulfs passion för historia spelat en viktig roll. I jakten på intressanta druvor har han studerat böcker av vinexperten T V Munson från Dennison, Texas. Under 1800-talet råddade Munson Frankrike, när vinlusen ödelade hälften av dess vindodlingar, genom att föreslå inympning av franskt vin på amerikanska resistent stockar.

– I Munsons bok läste jag om druvan Herbemont, som en gång var USA:s vanligaste druva och gav utmärkt vitt vin, berättar Ulf. Den försvann under förbudstiden, men jag lyckades hitta den på en vingård i Del Rio, Texas, och fick 200 vinstockar. Sedan tre år tillbaka odlar vi den här, tillsammans med Texas A&M.

Herbemont är en av många framtidsplaner Ulf och Inga-Lill har för sin vingård. Förutom den nya tillverkningsbyggnaden

den som står klar i år, planeras ytterligare ett bygge en bit längre bort på ägorna – en kombinerad produktions-, evenemangs- och provsmakningsanläggning.

– Trots att vi inte annonserar är det många som besöker oss på helgerna och flera frågar om man kan hålla bröllop på vingården, berättar Inga-Lill. Det behövs också mer plats för våra vinprovningsskurser.

Några problem att finna investeringar är det inte heller, tror Ulf:

– Vi får se hur det går med fas 1 och väntar nog ett par år innan vi går vidare, säger han. Vi vill vara säkra på att vi kan gå med vinst först.

Tack vare det sydliga läget, ungefär samma breddgrad som Portugal och södra Spanien, spår Ulf att portvin blir stort i Texas.

– Den här delen av landet är perfekt för portvin, med sin hetta och massor av sol, säger han.

En satsning som både Ulf och Inga-Lill vet blir av redan till jul, är tillverkningen av svensk glögg. Ulfs gamla norrländska familjerecept innehåller alla viktiga kryddor – ingefära, kardemumma, kryddnejlika – rött vin, russin och konjak. Deras glögg är populär från tidigare år bland de svenskar i Texas, som fått chansen att smaka, så åtgången blir såkert god.

Det samma kan man säga om de 300 lådorna av Tehuacana Creeks viner av 2005-års årgång. När vi pratade vid ett par veckor efter säljstarten har halva produktionen redan gått åt.

– Det var nödvändigt i det sista, för det tog tid att få våra etiketter godkända, berättar Inga-Lill. Vi fick dem inte förrän en halvtimme innan vi öppnade för de första kunderna!