

Fullt mogna syrah druvor till Clos Dière vinet.

RABIEGA
tillbaka i Sverige

Minns du de prisbelönta Clos Dière-vinerna som producerades av Domaine Rabiega i Provence med Lars Torstenson vid vinfaten? Nu när Rabiega ännu en gång är svenskägt med Lars som "chief winemaker" kan vi snart än en gång köpa de storartade vinerna.

TEXT OCH FOTO **GÖRAN BOMAN**

Efter två ägarbyten är Domaine Rabiega sedan slutet av juli återigen svenskägt och ingår i Gastrodev Vin & Sprit AB där grundaren och den största ägaren Yohan Adell von Corswant varit drivande för förvärvet. Entreprenören Yohan, som förutom vinimport har ett långt förflutet i den svenska och franska restaurangbranschen, berättar att Rabiega ska bli en mötesplats för en totalupplevelse i vinets, gastronomins och njutningens tecken. När vi gör vårt första besök på Rabiega är det dagen innan det första skördetillfället. Det är full fart med att slutgallra vinrankorna i vingården samt att utföra grön skörd på den sent mognande cabernet sauvignon-druvan. Trots den stressiga tidpunkten så fick vi en gedigen rundtur med Lars Torstenson i källaren där vi passade på att fråga om allt det nya.

Hur känns det att vara tillbaka där allt så att säga startade?

– Mycket skönt, men det finns på sikt mycket kvar att göra. Coronapandemin försenade slutförandet av affären så det blev tufft med bara tre veckor mellan den slutliga signeringen och skördestarten. Jag har sedan den förra Rabiega-tiden varit så kallad "flying winemaker" runtom i världen, men det är ju en annan sak att vara den som är ytterst ansvarig. Det ger "bondeångest"och jag kan vakna upp mitt i natten och undra "var det åskan som mullrade?" nu när skörden knackar på dörren.

Rabiega är ju framför allt känt för Clos Dière Cuvée I på syrah. Vilka andra druvor är planterade?

– Som alla gjorde på den tiden, tyvärr borde man kanske säga i dag, så ryckte vi upp alla lokala gröna druvsorter och planterade dåtidens populära sorter som sauvignon blanc, chardonnay samt viognier. Det är bara en mindre del av vingårdens 10 hektar som har gröna druvor men jag har planer på att plantera andra mer lokala sorter på en hektar under vintern. Bland de blåa druvorna dominerar givetvis gårdens signum syrah tillsammans med cabernet sauvignon, sen finns grenache som främst går till gårdens rosévin samt en mindre mängd nyplanterad cinsault. Jag producerade ju även en cuvée II av Clos Dière och basen i det vinet var den mycket underskattade carignan druvan, men de vinrankorna har tyvärr försvunnit.

Du var ju en föregångare i Provence genom att vara ekologiskt certifierad redan 1998. Hur är planerna nu? Finns det någon ny inriktning, exempelvis biodynamisk odling?

– Tyvärr så tappades certifieringen bort efter Vin & Sprit tiden, men förre ägaren satsade återigen på ekologisk odling så vi är från årets skörd återigen certifierade! Sen förbereder vi oss för ett hållbart jordbruk och då mot den högsta nivån i franska jordbruksministeriets system, det vill säga, HVE3.

Om vi bortser från alla vinbönders orosmoln, det vill säga vädret, hur avgör du när du ska skörda?

– Varje vecka så går vi runt i vingården och samlar in relevanta druvor, druvor som är av den kvaliteten som senare kommer att passera sorteringsbandet. Druvorna analyseras sen på laboratorium avseende socker, syra och pH. Men det räcker inte med det, jag går runt och

»



Vineri och besökscentrum i underbara Provence.

smakar på druvorna så att aromämnen och tanniner är mogna, så kallad fenolisk mognad, vidare ska kärnorna ha rätt krispighet. Labben som analyserar druvorna sänder även med information om när de anser att skörden ska ske, men jag har noterat att de rekommenderar en senare skörd som ger ett vin med högre alkoholhalt och mindre fräschör än vad jag söker i mina viner.

Labbresultaten är ju relativt enkla att översätta till exempelvis alkoholhalt i det färdiga vinet, men hur ska druvorna smaka?

– Bra fråga, det är det som man lär sig med åren. När jag tidigare intervjuade Lars till min Provencevinbok så fick jag veta att han att i början av 90-talet förde in sådant som till stora delar var nyheter i det här området, som ny ek, gallringsbord, grön skörd och ett lågt skördeuttag. Detta mottogs inte positivt av de lokala myndigheterna utan de besökte honom och bad honom att sluta med dessa "nymodigheter".

Har du nu några spännande nymodigheter på gång just nu?

Det har varit ett fruktansvärt bra växtår för druvorna till de röda vinerna

– Något som är nytt är att vi har skaffat fyra så kallade betongägg. Jag har under min konsulttid sett att de rätt använda ger ett större vin. Dels ger äggformen ett flöde som ger en naturlig omrörning av jästfällningen vid lagringen, dels ger den obelagda betongen en extremt långsam oxidation av vinet.



Lars Torstenson grovsållar innan druvklasarna hamnar på sorteringsbandet

På 80- och 90-talet så skulle ju alla använda rostfria tankar men trenden har under en tid varit att gå ifrån dessa och gå tillbaka till äldre typer av kärl. Jag är övertygad att den gamla jäsningen av rödvin på öppna träkärl är överlägset, problemet man får är att den försämrade hygienen efter några år kan ge

ett sämre vin och som kräver att de dyrbara träkärlen måste bytas ut. Vi kommer att prova med att jäsa rödvin på 500 liters träfat där vi slagit ut den ena gaveln, den öppna änden kommer bara att skyddas mot insekter etc. av ett lock.

När vi besöker gården igen har den avslutande skörden av cabernet sauvignon just startat. På fälten kryllar det av skördearbetare, både professionella och hitresta glada svenskar. Nu på morgonen är det fortfarande behaglig temperatur men snart kommer solen och värmen att göra det svettigt, vid den tidigare skörden var det 38 grader så det gäller att skydda sig och ha med vatten!

Augusti har efter 2003 och 2018 varit den tredje varmaste så den avslutande druvmognaden har varit mycket snabb och skörden har forcerats med mer än en vecka mot planerat. Nu är snart hela skörden bärgad och det jäser så smått inne i vinkällaren. Det var ju lite igångkörningsproblem med en traktor som saknade bromsar, en trilskande avstjälkare och ett delvis nytt oerfaret skördegäng som kroknade när solen gassade på för fullt och med 38 grader vid de tidigare skördarna.

Lars Torstenson står vid sorteringsbandet och gör den första grovsållningen så att bara de bästa druvklasarna hamnar på bandet.

Med tanke på att gården på sätt och vis legat i träda några år så är väl ändå resultatet mycket lyckat, för ni har väl skördat druvor med en perfekt kvalitet?

– Det har varit ett fruktansvärt bra växtår för druvorna till de röda vinerna, vilket ju är mycket lovande för syrah, så jag tror till och med att druvorna är så bra så att jag kan återskapa kvaliteten hos Clos Dière direkt! För rosévinet har det varit ett år som ger mycket färg så det vinet blir nog lite mer färgat.

Du kasserar en hel del av de mindre druvklasarna innan de hamnar på bandet?

– Eftersom det är druvkvaliteten som sätter kvaliteten på vinet så är sorteringen ett viktigt moment. Sorteringen är mer arbetsintensiv i år eftersom vi fick tillgång till vingården så sent så hanns inte all grön skörd med. De mindre druvklasarna, som i Frankrike kallas för grappilloner, är klasar som har blommat sent och de är inte fullt mogna. Vissa har gröna druvor men vissa kan vara svåra att skilja, men genom att smaka på dem så lär man sig sortera. Testa!

Senare, när Lars tömt ut den sista backen på bandet och hela 4,5 ton druvor sorterats svarar Lars på ytterligare ett par frågor.

Vad gör du fortsättningsvis nu när den allra mest hektiska perioden är över?

– Jag kommer att vara här dagligen under en period för att övervaka jäsningen och ge instruktioner till vinkällaransvarige. Som alltid så kommer jag att känna mig för och ta nya beslut under vägen för att få det optimala vinet. Jag har mycket att spela på som lagring på ståltank, betongägg, amerikanska ekfat eller franska ICÔNE fat från Seguine Moreau.

När kommer Clos Dière att finnas tillgängligt?

– Det är ju ett syrahvin med några procent cabernet sauvignon, ett vin med struktur som ska lagras på ekfat, så buteljering sker nog i slutet av 2021. Sen kan det gärna lagras 10 – 20 år...

Vilka övriga viner blir det, från Rabiega 2020?

– Utöver ett vitt vin och ett rosévin så blir det kanske två rödviner med syrah och cabernet sauvignon i blandningen. Kanske blir det ett mer fruktdrivet vin som ska drickas ungt och ett vin med mer struktur. Men som sagt, jag följer hur vinerna utvecklar sig och tar beslut därefter.

Efter lite letande i källaren, med Yohans tillåtelse, hittar vi en av de sista flaskorna från 2003, en extremt varm årgång som anses vara snabbmognande och lite klumpig. Men vinet visar sig ha en fräschör med toner av torkade söta bär, kryddor och kaffe. Även i munnen upplevs vinet som friskt med en bra syra och silkeslena tanniner. Ett 17 år gammalt vin med en otrolig fräschör, ett vin som åldrats med behag och som visar att kvalitetsvin även kan produceras i Côtes de Provence. Jag hade gärna tagit flaskan med mig hem men Yohan log nöjt och tog den under armen så att den kunde avnjutas vid kvällens skördefest. ●



De nya betongäggen har kommit på plats



Fullt mogen syrah som kommer att bli Clos Dière-vinet.

HISTORIEN BAKOM RABIEGA

Vinodling ska ha funnits här sen 1500-talet men det var först efter att Vin & Sprit köpte Rabiega 1986 som den blev vida berömd. Den vinintresserade och journalistutbildade Lars Torstenson fick ansvaret för vinanläggningen. Genom studiebesök på kända vingårdar runtom i världen och ett antal franska vinkurser så förkovrade Lars sig så att han kunde starta produktionen, men först så renoverades vinkällaren och vingården. Satsningen lyckades och Clos Dière årgång 1990 kom trea i syrah-klassen i Gault&Millaus "Olympiade du vin" före storheter som Penfolds Grange, Jaboulet och Guigal. Några år senare utsåg samma magasin Lars till "årets vinmakare", inte illa för en svensk i Frankrike! Vinerna fanns på Systembolaget men den stora marknaden var franska stjärnkrogar.

2006 såldes vingården till Anders Åkesson som under sin period som ägare och vinmakare även tog fram cuvéen Le Rocher med 75% cabernet sauvignon och resten syrah. Under 2014 avyttrades Rabiega till Yves Tanchou från Paris som dock avled efter några år och vingården drevs vidare av dottern Valerie som tyvärr inte riktigt hade möjlighet att ha sitt fokus här. Det senare är anledningen till att vingården och produktionen under senare år lades ut på entreprenad.

SE MER

På hemsidan Winesofprovence.org finns en illustrativ film som visar druvans väg från vinrankan till jäsningskärlet.