



Vingården Matetic är inte bara en producent av vin i världsklass - byggnaderna på gården är i sig värda ett eget besök.

Res bland vingårdar och få mersmak

Text och foto // Sanna Rosell

Aktiva dagar med sköna vandringar och härliga cykelturer. Slappa kvällar med eleganta middagar och vållagad, genuin mat. Toppa denna resa med landets bästa viner och semestersuccén är säkrad. Besök vingårdar - här finns upplevelser för de flesta sinnena.

Med farten vinande i öronen, och svett som slickar mig i nacken, susar jag nedför backen. Högerhanden är redo att krampa tag i handbromsen men cykeln skär följsamt kurvan innan jag ens hinner förstå att den lilla grusvägen ändrar riktning. Det är mina ben som trampar, men själv är jag någon annanstans. Blicken sveper över utsikten och i tankarna trängs superlativen.

Jag är fascinerad och förtrollad av den väldiga dal som ligger framför mig. Bergen som mjukt sluttar nedåt och möts på mitten, bäddas in av smaragdgröna buskar och slingrande grönska. Dimmiga

slöjor smeker vinfälten och längst bort i San Antoniodalen, där bergen till slut flätas samman, är molntäcket tjockt likt sockervadd.

Raderna av vinrankor är linjalraka och millimeterexakta, som om högre makter har friserat hela fältet med en jättekam. Jag tar sikte på en serpentinig och rullar den sista biten till vingården.

Vingårdarna Matetic i Chile drivs av en kroatisk familj som förvandlade sin passion till produktion för 15 år sen. Idag har familjen vuxit med fler vingårdar, totalt tre anläggningar, som dessutom har ett fint hotell och restaurang med mycket hög kvalitet på mat och service. Matetics viner har rena toner och koncentration i smak. Mest kända är de för sin Syrah, som var Chiles första så kallade "cool climate syrah".

Med vinden fortfarande tjutande i öronen slirar jag in på uppfarten så att gruset sprutar. Jag inser dock snabbt



San Antoniodalen är en perfekt plats för vinrankor - dalen ger svalka, men ligger tillräckligt nära havet för att ge fukt.



Vingården Lapostolle ligger bland cykelvänliga stigar och vandringsleder.

hur opassande min ljudliga entré är. Benen darrar av mjölksyra när jag kliver av cykeln och försöker torka den synliga svetten. Vingården är som en tyst och stilla oas där minsta lilla vindpust hörs. Här ska regnet falla aktsamt och solen värma varsamt för vinrankornas välmående.

Vi följer med på en guidad tur på gården och får smaka några olika viner. Guiden berättar att Matetics gårdar både är ekologiska och biodynamiska - där det sista betyder att de fortfarande använder traditionella och icke-vetenskapliga metoder, eller "hokus pokus" som det också kallas: - Till exempel gräver vi ner tjuhorn som är fyllda med gödsel för att mikroorganismer och energier i jorden ska samspela, berättar guiden.

Gårdens alpäckor är också en del av det biodynamiska synsättet, de rensar marken och ser till att kretsloppet slutar när jorden gödslas naturligt igen. De

lunkar fram på de gröna kullarna och har det nog rätt bra på sin "arbetsplats".

Dimman har skingrats och nu glimtar solen mellan molnen. Den lyser med sin stora strålkastare på ännu ett fält, bakom vinrankorna.

- Det är världens största blåbärsodling, berättar guiden. Biodynamisk förstås!

Jag lär mig vinprovartricket "smell-swirl-smell" och luktar, snurrar på glasets fot, luktar igen. Nya dofter och smaker smyger fram. Om den första sippen fick mig att tänka på sträva krusbär och ett uns av rostade mandlar, kommer en smakboom av örter och saltorkade tomater fram efter lite snurrande. Det röda vinet är smakrikt och blygs inte i munnen. - Chilenska röda viner vill ha starka smakkompisar, som choripan och pebre.

Har vingårdens sommelier och vår guide just tipsat oss om att deras bästa vin ska drickas till korv med bröd? Ja, hon intygar att en fet, kryddig korv (som är såväl fest- som vardagsmat i Chile) med

den chiliheta pepparn pebre, är den rätta matchningen för vinet.

San Antoniodalen är ett Mecka för både vintresserade och sportiga turister. Att hyra cykel är ett smart och billigt sätt att besöka flera vingårdar på en och samma dag, dels för att inte behöva tänka på körbarheten efter några glas vin, dels för att all mat och dryck smakar bättre med lite motion mellan sittningarna.

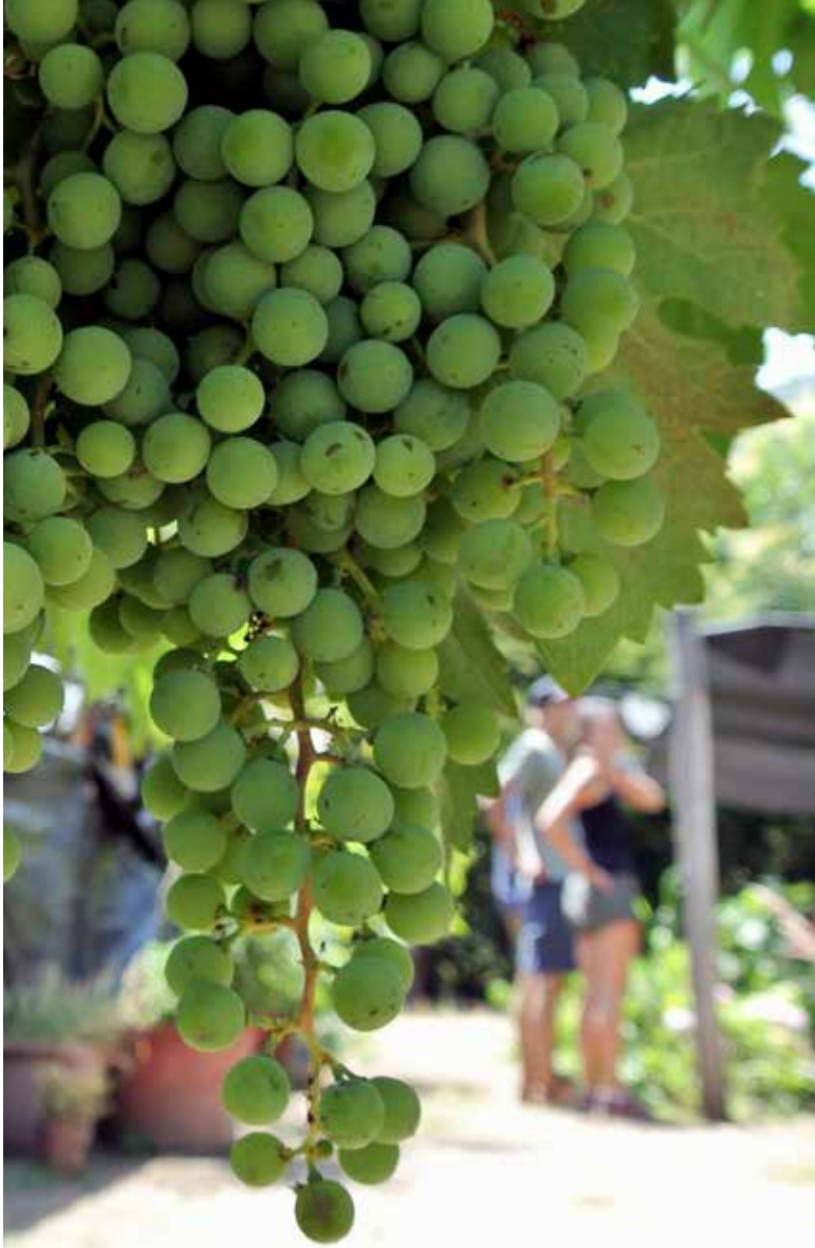
Vårt andra stopp ligger drygt två timmars bilfärd bort från Matetics vingård. Det går även att hoppa på en lokal buss till gårdens infart, eller hyra en egen transport för dagen. Vi skumpar fram på grusvägar bland örtagårdar och vinfält, lämnar dalen bakom oss och rullar in i nästa.

Casa Lapostolle är en helig plats för vinkonässörer - och för oss andra som inte riktigt har smaklökarna för så fina viner. Jag gör inte om mitt grussprutande misstag här, utan tassar försiktigt in på den berömda vingården. Känslan av att

beträda en helig plats är påtaglig. Här är druvorna välsignade och skördetiden är närmast en religiös högtid. Byggnaden i sig är ett tempel med sina tinnar och torn, kanske dedikerat åt vinguden Dionysos?

Oavsett om man är troende eller bara törstig är besöket på vingården Lapos-tolle en upplevelse utöver det vanliga. Med hela Apaltadalen framför ögonen, kvällssolen som glittrar in vinglasen och vinden som pustar dofter av timjan och rosmarin, är det svårt att hinna njuta av alla intryck samtidigt. Jag får se mig mätt på utsikten, lukta tills näsan tröttnar och sen låta smaklökarna gotta sig på tallriken och i glaset.

Att först ha "lärt känna" vinet genom dess bakgrund och miljö ger själva smakerna fler dimensioner. "Från jord till bord" är sannerligen ett aptitretande tankesätt som har gett mersmak. Den devisen tar jag med mig på kommande resor – gärna i fler vinländer.



Förutom vindruvor, odlas även frukter, grönsaker och örter i dalen - som också kallas Fruktparadiset.

TIPS – VINTURISM

- Allt fler vinländer satsar på enoturism, som är samlingsnamnet för näringen om allt från vinprovning till att bo på vingård och delta i vinskörd.
- Italien, Frankrike och Spanien är traditionella vinländer, men andra delar av "den nya" vinvärlden, som till exempel Chile, har numera börjat satsa på viner med hög kvalitet istället för kvantitet.
- Vissa vingårdar lämpar sig bättre att bara besöka, inte för att bo. Kolla boendalternativ i närheten ifall du vill tänka ekonomiskt.
- Kontakta vingården i förväg för att veta om och isåfall när de tar emot besök. Vissa perioder är de upptagna med skörd och plockning.
- Planera smart inför en avsmakning eller lång middag om du dricker vin. De flesta restauranger hjälper gärna till att boka taxi, ibland kan de till och med erbjuda skjuts till hotellet.