

# Felton Road

## – VINER UTAN HOKUS POKUS

I en dalgång i världens sydligaste vindistrikt – Central Otago på Nya Zeeland – hittar vi producenten Felton Road. Tillsammans med vingården Ata Rangī i Martinborough erhöjll vineriet 2010 utmärkelsen "Tipuranga Teitei o Aotearoa". Översatt från ursprungsbefolkningens språk maori betyder det ungefär "Grand Cru av Nya Zeeland". Detta bekräftade bara vad många redan visste, nämligen att Felton Road anses vara en av de två bästa vinproducenterna i hela landet. Alldeles efter skörden förra året fick jag en pratstund med ägaren Nigel Greening medan vinerna fortfarande låg och jäste.

Text och foto: Niklas Karlén

**Landskapet i Central Otago** är som direkt hämtat ur Sagan om Ringen. Massiva bergssluttningar, spegelklara sjöar och vackra dalgångar. Mitt i allt detta, i underdistriktet Bannockburn, ligger producenten Felton Road. Vinodlingarna slingrar sig som en hästsko längs med bergssluttningarna. Här vid dalgångens slut har man ett särskilt gynnsamt mikroklimat. Läget maximerar nämligen solexponeringen medan de drygt två tusen meter höga bergskedjorna runt omkring bidrar med regnskugga. Jordmånen är i huvudsak sandblandad lera som formats av så kallat "glaciärdamm" som med åren blåst ner från de kringliggande bergskedjorna.

**Redan vid millennieskiftet** när Nigel köpte vingården av Stuart Elms, som grundat egendomen ett par år tidigare, hade han bestämt sig för att producera ekologiska viner. Biodynamiken såg han till en början på med viss skepsis men bara efter ett par år började även omställningen mot biodynamisk odling. Sedan 2010 är vingården certifierad av organisationen Demeter. Nigel vill emellertid tona ner de sidor av biodynamisk odling som handlar om det han kallar för "hokus pokus" och "numrerade preparationer som tagna ur Harry Potter" och istället framhäva vikten av att ha ett lokalt ekosystem i balans.

**Nigel framhäver** att den stora skillnaden mellan Felton Road och andra vingårdar är att man i huvudsak bedriver verksamheten

som en farm och inte som en vingård: Allting är ett slutet ekosystem i vilket man åstadkommit balans. Han pekar upp mot sluttningen och visar mig skillnaden mellan Felton Road och grannens vingård. Hos grannen växer rosenbuskar som ogräs på de väldiga kullarna och gräset har helt torkat ut. På Felton Roads sida står ett mindre antal rosenbuskar och gräset praktiskt taget lyser grönt.

**Jag drack väl för mycket, och i synnerhet viner från Bourgogne**

**Nigel förklarar** att det beror på att man på Felton Road har getter som äter rosorna som därmed hålls i schack. Getternas avföring fungerar sedan som gödsel för gräset som i sin tur betas av kor. Allting verkar vara minutiöst uttänkt. Inget behöver tillföras utifrån och alla restprodukter vid vinproduktion tas om hand genom kompostering, brandytillverkning m.m. Nigel är nog med att poängtera att de inte har någon reningsanläggning. De restprodukter som är för sura för att åter bevattna odlingarna med producerar man istället rengöringsmedel av. Mellan raderna av vinrankor växer mängder med täckgrödor som även de bidrar till eko-

Vinrankor hos Felton Road.



Felton road arbetar biodynamiskt vilket bland annat innebär att man gräver ner koborn i vingården men ägaren Nigel Greening betonar att det handlar om att skapa ett ekosystem i balans snarare än hokus pokus

systemet och djurlivet. I och med detta tillvägagångssätt menar Nigel att Felton Road går tillbaka till kärnan av vad antroposofen Rudolph Steiner egentligen menade med biodynamisk odling: ett system i naturlig balans.

**När jag frågar Nigel** vad som fick honom att sadla om från att vara creative designer i Storbritannien till att ge sig in i vinbranschen svarar han med ett skratt: "jag drack väl för mycket, och i synnerhet viner från Bourgogne". Kärleken för välgjord pinot noir förde honom till Central Otago där gynnsam mark fanns för en billigare penning än i Bourgogne. Totalt sett äger Felton Road idag 80 hektar land men endast 32 hektar av dessa lämpar sig för vinodling. Övrig areal behövs för att upprätthålla det slutna ekosystem man skapat. Skördeuttaget ligger kring 35 hl/ha vilket ger en årlig produktion på runt 12 000 lädor vin. Fokus ligger uteslutande på tre druvsorter: pinot noir, chardonnay och riesling. Den förstnämnda står för den absolut största delen av produktionen och det är också den druvsort som hela regionen fått sitt goda rykte för.

**Felton Roads vinmakarfilosofi** är enkel: minimal inblandning. Man filtrerar inte och låter vinerna avsiktligt syresättas för att på sikt bli mer stabila. De viner som är gjorda på pinot noir samt en del av dem som görs på chardonnay lagras på mindre ekfat. Alla ekfat kommer från Bourgogne. Där har man

ett långtgående avtal med en tunnbindare som specifikt förser vineriet med fat utifrån exakta önskemål om allt ifrån vilken särskild typ av ek som ska användas till rostningsgraden. Vinerna som görs på pinot noir ligger på ungefär en tredjedel ny ek medan deras instegschardonnay endast har en hint av ny ek. I övrigt är det neutrala, använda ekfat som gäller.

**På Felton Road** föredrar man att skörda tidigt och på så sätt åstadkomma viner som är mer mineraldrivna än generöst fruktiga. Trots detta har de flesta vinerna en relativt hög alkoholhalt runt 14 procent. Nigel förklarar att det beror på de stora tempe-

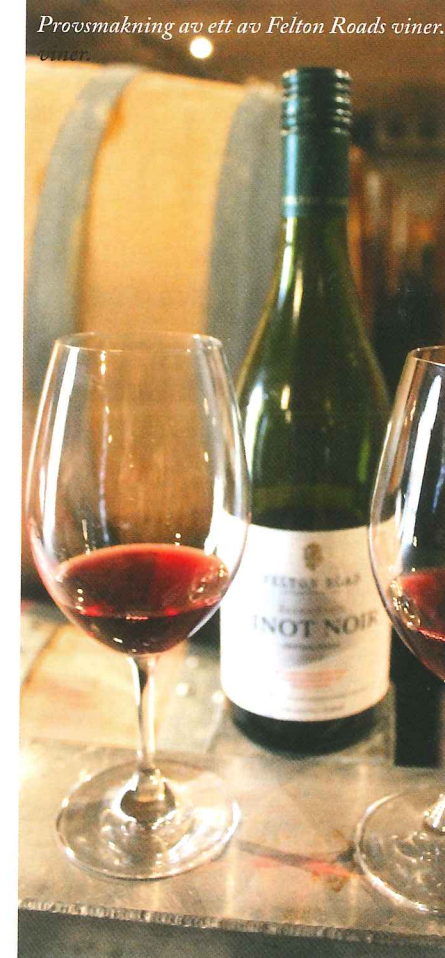
raturskillnaderna mellan natt och dag i Central Otago. Under dagen bildar vinrankan socker genom fotosyntesen som den sedan konsumerar nattetid. I Central Otago kan det emellertid bli så kallt under nätterna att vinrankan istället för att konsumera socker går i dvala. Detta gör att sockret i vinrankan ackumuleras och att man då i slutändan får ett alkoholstarkare vin.

**Man använder sig endast av den jäst** som finns naturligt i vingården. Nigel berättar att de haft forskare på egendomen som undersökt de olika jästsvamparna och kommit fram till att trettio procent av dem inte finns någon annanstans i världen. Här snackar vi terroir!

**Vinanläggningen** är modern och allt sker genom gravitation. Vinerna får oftast kallmacerera i 5-7 dagar innan alkoholjäsningen tar vid. Detta är i stort sett nödvändigt för att de naturliga jästsvamparna ska börja arbeta. För en fjärdedel av vinerna använder man hela klasar. Efter alkoholjäsningen får vinerna vila i drygt en vecka på sin jästfällning innan det är dags för lagring i källaren.

**Väl nere i källaren** får jag smaka flera av de viner som ligger på fat. 2014 Bannockburn Pinot Noir är friskt med en fin örtighet och röd frukt med mineralitet och mintkarameller. 2014 Calvert Vineyard Pinot Noir är rustikare med något sandigare tanniner. I doft och smak återfinns läder, hallon och våt sten. 2014 Cornish Point Pinot Noir

Provsamling av ett av Felton Roads viner.



är påtagligt fruktigare och med en mycket mjukare textur. Även här hittar vi hallon och en viss örtighet. 2012 Block 3 Pinot Noir har betydligt mer karaktär från ekfaten med sandelträ, ceder och örter. Det kommer utan tvekan att utvecklas positivt med tiden då tanninerna rundas av med lagringen.

**2012 Block 5 Pinot Noir** påminner mer om Calvert Vineyard i stilen än Block 3. Vinet har en nyanserad doft med läder, hallon, kanel och cederträ. Det är örtigare och mindre chokladigt än Block 3. I 2014 Bannockburn Chardonnay känner jag inte ens en hint av de 8 % nya ekfaten som ska ha använts. Stilen är ren, frisk och citrusdriven. 2014 Block 2 Chardonnay är citrusdriven på ett liknande sätt men med behagliga toner av zest, hasselnötter och jordnötter därtill. Den är även något mer burgundisk i stilen. Rieslingvinerna är goda men utmärker sig inte i sällskapet.

**Felton Roads viner** finns med jämna mellanrum att få tag på via Systembolagets beställningssortiment. Man exporterar sina viner till drygt 35 länder och hela 75 % av produktionen går på export. Nigel förtydligar att det inte på något sätt beror på att man inte kan få alla sina viner sålda på den inhemska marknaden. I stället är det så att han vill visa för övriga världen att man kan göra viner i Central Otago som är väl i klass med de största vinerna i Frankrike. Och tur för oss är väl det! 🍷