

Columbiafloden delar staterna
Washington och Oregon och är en
viktig del av mikroklimatet.

Kvinnorna mot strömmen

Maggie Harrison på Antica Terra och Mimi Casteel
på Hope Well Wine är två av de vinmakare i Oregon
som sätter sin egen prägel på vinproduktionen.
Två kvinnor som gärna går mot strömmen och
bryter ny mark. Claes Löfgren har träffat dem båda.

Text och foto | Claes Löfgren

ANTICA TERRA

Maggie bryr sig inte om andra – som tur är...

Hon gör viner som alla vill dricka, men själv vill Maggie Harrison inte gå i någons ledband.

Maggie Harrison på Antica Terra gör allting tvärtom. De flesta vinmakare har en tydlig bild av vad de vill göra för vin. Låta terroiren och druvorna styra eller så gör de vin på recept. Maggie låter varje årgång tala. Hon tar druvor från tio olika vingårdar, fyrtiotvå olika separata block, och sedan tittar hon på vad som finns framför henne. Allt vinifieras separat, varje fat numreras och provas av för sig. När det är dags att blanda faten görs det helt blint. Cirka 150 fat ska utvärderas och blandas.

– Jag vill inte ha några förutfattade meningar, säger hon när jag träffar henne vid ett USA-besök 2023. Jag vill göra det vackraste vinet som är möjligt. Folk trodde jag var helt galen när jag bad mina medarbetare att klippa av delar av stjälkarna, men jag hade sett en annan vinmakare göra det och insåg hur bra det kunde bli. Jag åkte till närmsta stormarknad och rensade förrådet på nagelsaxar.

– Jag vill sätta en egen prägel på mina viner och inte efterapa någon.

Sorteringen av druvorna tar flera timmar per dag och är extremt noggrann. Olika fat ger tre olika stilar, Ceras, Botanica, Obelin och dyker det upp ett exceptionellt fat blir det Antikythera. Eftersom hon inte toppar upp faten använder hon stenar för att kompensera för det vin som provas eller dunstar. Stora ord, men svaret finns som vanligt i glaset, detta är bland Oregons absoluta bästa viner och extremt svåra att få tag på. Ungefär hälften går till stjärnkrogar, resten säljs via en medlemslista som är rejält övertecknad. Enstaka flaskor kan dyka upp i handeln, men de försvinner fort. Ordet kultvin används ofta, här är det verkligen berättigt.

Maggie Harrison har gått i en tuff skola. Som ung visste hon inte vad hon skulle bli men hon visste att hon ville resa. Snabbaste sättet att tjäna pengar var arbete på restaurang, vilket i sin tur gav henne intresse för vin. Efter några turer ut i världen beslöt hon sig att söka ett jobb på en vingård i Kalifornien. Hon fick höra talas om Elaine och Manfred Krankl som gör ett av USA:s mest efterfrågade vin, Sine Qua Non i Ventura. Hon tjtade till sig en intervju och fick jobbet av en enda anledning. Hon kunde ingenting om arbetet på en vingård. Detta var 1998 och Sina Qua Non hade fått en raketstart med sina nya viner. De behövde någon de kunde lära upp utan förutfattade meningar.

Maggie blev assisterande vinmakare och länge var hon den enda anställda.



– Jag fick göra allt och lärde mig också allt från Elaine och Manfred. Så småningom började hon göra lite eget vin på syrah under namnet Lillian Wines, som rönte viss uppmärksamhet.

Vingården Antica Terra planterades 1989 på en kulle bland en massa ekträd. Jordmånen är inte typisk för Oregon utan är en förhistorisk sjöbotten på massivt berg. Den tunna jorden gör att plantornas rötter har svårt att söka sig ner och rankorna ser väldigt små och taniga ut. Druvorna har tjocka skal men med rätt omvårdnad ger de fantastiska viner. Tre vänner beslöt sig 2005 att köpa vingården och kontaktade då Maggie som de träffat tidigare. Hon var måttligt intresserad men övertalades ändå att åka upp till Oregon.

De vandrade upp till toppen av kullen. Maggie tittade sig omkring, efter 30 sekunder ringde hon sin man och sa att de skulle flytta till Oregon.

Hon är numera delägare och har helt satt sin prägel på vinerna och hanteringen runtomkring.

Mitt besök på Antica Terra börjar bra. En oansenlig barack ligger på adressen jag fått och jag kliver på. Innanför dörren är det mörkt, jag ser ekfat uppställda och levande ljus står överallt.

Ett litet sällskap sitter runt ett bord avskärmat med

1. Egna viner och viner från andra delar av världen serveras för att skapa harmoni och ett sammanhang.
2. Maggie Harrisons entusiasm att bli fotograferad var måttlig.
3. Provningsrummet innan flytten till Keeler Estate.



3

gula plastbackar som normalt används för skörd. Jag tas emot av en vänlig man som ger mig ett glas fransk odlarchampagne och leder mig vidare till en större sal som påminner om ett kapell. Svagt ljus i taket, rader av ekfat staplade på varandra och längs ena väggen en mängd olika flaskor samt en stor behållare med flaskor, fyllda med gas, så vinerna kan serveras glasvis utan att förfaras.

Efter en stund kommer Maggie Harrison och vi pratar lite om vinerna och hennes bakgrund. Första vinet är hennes chardonnay Aurata som är otroligt elegant. Till den serverades lite överraskande en riesling, Bürkling-Wolf från Tyskland. Jag förstod inte riktigt kopplingen, men Maggie tycker att ett besök hos henne ska vara en upplevelse, där hon vill dela med sig av allt det vackra som finns i vinvärlden och skapa ett sammanhang. Därav det stora biblioteket av viner från hela världen. Nästa vin var pinot noir Ceras 2019, följt av Ceras 2018, avslutat med Botanica 2015. I mitt anteckningsblock står det med stora bokstäver: Satan vad gott!

De har en heltidsanställd kock som serverar smårätter till provningen. Maggie tittar strängt på mig, jag petar mest i maten, koncentrerad på intervjun. Den går sådär, vilket känns ovanligt, riktigt frostigt blir det när jag vill ta några bilder vilket hon först

säger nej till. Hon ger med sig, men kräver att få se alla bilderna och godkänna dem. Hon godkänner två.

Vi pratar om ekologisk och biodynamisk vinodling. Maggie har precis köpt Keeler Estate som gränsar till Antica Terra.

– Jag har alltid arbetat ekologiskt men avskyr alla former av certifieringar som tvingar in mig i ett regelverk, säger Maggie. Jag gillar inte ens mitt vigselbevis även om jag är lyckligt gift.

– Nu har vi köpt Keeler, så vi kommer fortsätta deras biodynamiska protokoll enligt Demeter, av respekt för deras arbete.

Hela besökarverksamheten har nu flyttat till Keeler Estate öster om Amity och kommer bli en ännu vackrare upplevelse, säger Maggie. Här finns möjligheter att njuta av vinerna med en fantastisk utsikt eller inomhus under perfekta förhållanden.

Maggie Harrison är kontroversiell, hon går emot begreppet terroir och är mer som en konstnär som blandar vinerna som färger i en tavla. Vackert blir det!

Hennes produktion är mycket liten, 4500 lådor ett normalt år. Lite ökad produktion med köpet av vingården kan förväntas. Några av hennes viner finns ibland även i Sverige, via Systembolagets beställnings-sortiment.



Mimi Casteel med gamla vinstockar som drabbats av phylloxera men som ändå ger druvor.

HOPE WELL WINE

Mimi bryr sig om alla – som tur är...

Att göra vin kan också vara att göra gott. Mimi Casteel kämpar för miljön och klimatet. De ljuvliga dryckerna får vi ”på köpet”.

Mimi Casteel på Hope Well Wine är en av de mer omtalade vinpersonligheterna i USA och delvis i resten av vinvärlden just nu. Hon har gett sig ut på ett ”korståg” för att sprida budskapet om regenerativ vinodling. Ett begrepp som var okänt tidigare men som i dag är på allas läppar.

Regeneration är en term inom biologi som betecknar att en organism återskapar förlorade vävnader eller hela kroppsdelar. Mimi Castel anser att vingårdar som misshandlats med kemikalier kan räddas med rätt metoder, om vi tar chansen.

Mimis föräldrar och släktingar startade Bethel Heights i Eola-Amity Hills på 1970-talet. Hon växte upp bland vingårdar och skogar och älskade livet på gården. När det var dags för vägval bestämde hon sig för skogshögskola och att studera hur skogarna och jorden ska räddas från klimathotet. Men vinet fanns i blodet och efter ett par års arbete med familjens vingårdar beslöt hon sig för att starta eget. Hon fann en gammal nerlagd farm där de tidigare odlat julgranar, som en av Oregons största odlingsprodukter. Den var i bedrövligt skick, all kemi som var möjlig hade använts för att granarna skulle växa fort. Hennes största fiende är glyfosat, växtbekämpningsmedlet som fortfarande används i en del vingårdar.

Det tog henne tre år att sanera jorden och få vinplantorna att börja växa och trivas. Hon odlade ekologiskt men ville även minska klimatpåverkan genom att minimera energiåtgången och vattenpåverkan. Det viktiga enligt Mimi är mikrofloran, att jorden kryllar av bakterier och att jorden lever. Därför planterar hon olika grödor mellan vinrankorna för att reducera koldioxiden och minskar erosionen.

En annan viktig faktor, enligt Mimi, är ”no till”, att man inte plogar mellan raderna och skär av vinrankornas rötter. Om jorden mår bra och rötterna får söka sig djupare nedåt stärker det vinrankans produktion och ger friskare och mer motståndskraftiga druvor. Dessutom anser Mimi att det är viktigt med ett integrerat jordbruk med träd, grönsaker och att det finns djur som kan trivas i vingårdarna. Hon har får, alpackor och höns som betar efter skörden,

När vinrankorna väl tog fart blev hennes druvor mycket eftertraktade och hon sålde det hon inte använde för sin egen, mycket hyllade vinproduktion. Bland andra så köpte Antica Terra en del druvor. De



Vingården Bethel Heights i Eola-Amity Hills startades på 1970-talet och Mimi arrenderar nu en del av den där hon har ympat om med rankor från sin gamla vingård.

omfattande skogsbränderna 2020 blev förödande för henne. Hon gjorde inget eget vin, kunderna hoppade av från de kontrakt som fanns. Hennes sista skörd på det Hope Well Vineyards hon hade skapat blev 2021, sen fick hon ta familjen och djuren och flytta till en stuga i skogen nära sitt föräldrahem. Där hyr hon nu ett antal hektar vinmark och har startat om. Hon odlar bara druvor åt sig själv och lägger ännu mer kraft på att åka runt och föreläsa om regenerativt jordbruk.

Bethel Heights är en stor del av hennes liv och hon arbetar även ihop med sina syskon och kusiner för att driva det vidare.

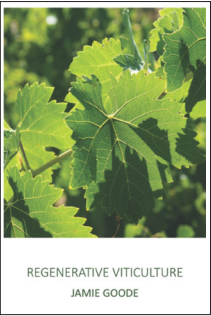
Den som hon kallar, frimärksstora vingården, fick ympas om och skörden 2022 blev minimal. 1 500 kg pinor noir och chenin blanc, så hon gjorde en rosé av det.

Årgången 2023 blev lyckad, berättar Mimi på sin webbsida och nu har hon släppt både pinot noir 2023 och chenin blanc 2024. Vinerna, som jag provade tidigare, visade på silkeslena, eleganta viner med stor karaktär.

Vi gav oss ut i vingården för att ta lite bilder. När pionjärerna i Oregon planterade sina vinrankor hade de inte en tanke på Phylloxera och det var billigare med plantor som var oymgade. Det höll i 30 år men sen dess har vinlusen obarmhärtigt spritt sig.

På Bethel Heights har man drabbats och de var säkra på att allt behövde planteras om.

Men Mimi applicerade sina metoder och har stärkt upp rankornas försvar och de levererar fortfarande bra frukt. Nu ersätter de bara de vinrankor som obönhörligt har gått under.



REGENERATIVE VITICULTURE
JAMIE GOODE

BOKTIPS

Jordbruk med hållbart helhetstänk

Regenerative Viticulture
av Jamie Goode

Jamie Goode är en av Englands mest intressanta vinskribenter. Här berättar han initierat om regenerativt jordbruk, för den som vill lära sig mer.