

# FARMARLIV VID FALLEN

**NIAGARAS VINGÅRDAR** Niagara är mer än ett gigantiskt vattenspektakel som lockar busslaster av turister. Här finns också några av Kanadas mest respekterade vingårdar i en vacker jordbruksbygd.

Text MALIN HEFVELIN Foto REINE HEFVELIN



## 2. BILDRUB

2. Bild kursiv



## 2. BILDRUB

2. Bild kursiv



## 2. BILDRUBRIK

2. Bild kursiv

## BILD SID 7

2. Bild kursiv

**N**iagara är som en välansad slotts-trädgård. Vingårdarna ligger prydligt på rad, längs med vägarna finns fruktständer med perfekt färgsatta frukter och grönsaker staplade i symmetriska pyramider, och husen är välsköta och pyntade med snickarglädje, tinnar och torn.

Här, mellan de stora sjöarna Lake Ontario och Lake Erie, produceras också några av Kanadas finaste viner. Men det har inte alltid varit så. Trots goda förutsättningar, som ett tempererat klimat och näringsrik glaciärjordmån, hade Niagaras viner länge motvind, mycket på grund av dåliga druvsorter och brist på tydliga kvalitetsregler.

Vinmakaren och visionären Paul Bosc var en av dem som revolutionerade den kanadensiska vinindustrin. Han verkade för ett förbud mot den då vanliga druvtypen Labrusca som numera anses olämplig för vintillverkning. På 70-talet byggde han upp vingården Chateau des Charmes och började i stället odla klassiska europeiska druvor som Cabernet Franc och Sauvignon Blanc. Många valde att följa hans exempel och idag är Niagaras vinindustri en högst välmående verksamhet.

**I Chateau des Charmes** rosenträdgård är man välkommen att slå sig ner för en vinprovning och något litet att äta. Bosc skyr inga kostnader, särskilt inte om det kan bidra till att göra vinet ännu bättre. I vingården står stora fläktar som trycker ner varmluft mot plantorna. Det har kostat, men Paul Bosc, som nu är i 80-årsåldern brukar citeras i branschen: "Det du ger din jord, ger den tillbaka till dig".

Normalt sett ger en vindruva i snitt sju droppar färdigt vin. Isvin, som i Kanada benämns icewine, ger däremot en enda droppe vin per druva. Icewine innebär att man pressar djupfrysade druvor under mycket högt tryck. Eftersom vatten har högre fryspunkt än socker, stannar merparten av vattnet kvar i druvorna i form av is vid pressningen. Musten får därmed en hög koncentration av socker vilket gör att vinet oftast marknadsförs som dessertvin.

Inniskillin är Ontarios mest kända icewine-producent, och något av en fixstjärna bland vingårdarna.

– Det borde vara förbjudet att kalla icewine för dessertvin. Folk tror att icewine ska drickas till efterrätter, men det blir tårta på tårta, konstaterar Debi Pratt, pensionerad presschef på Inniskillin.

Hon menar att den sammetslena drycken gör sig bäst tillsammans med mat, eller bara som den är, iskall på en sommarveranda.

**Paul Harber är vd** på Ravine Vineyards som producerar några av regionens finaste Rieslings och Pinot Noir.

– Vi är ärliga med att vi odlar i ett kallt klimat. Vi är inte aggressiva i lagringsprocessen genom att driva vinet för hårt, utan vi låter råvaran tala för sig själv. Då blir vinerna enkla, vackra och matvänliga.

Ravine en relativt nyetablerad vingård även med Niagamått mätt, men familjen har odlat frukt här i flera generationer. Familjens spännande historia inleddes redan i början av förra seklet då de drev ett framgångsrikt skogsavverkningsföretag. När en damm förstördes av trädstammarna dömdes familjen att betala skadestånd och blev utblottade, bara



FOTO: IMAGO/XINHUA/JALL ÖVER PRESS

”*Citat. Sueca Regular Italic. 19 punkter på 21 punkers kugel. Växer med textlängden.*”

## 2. BILDRUB

2. Bild kursiv

gården fanns kvar. Kreativa och företagsamma startade de i stället ett fruktkonservföretag och byggde upp en ny förmögenhet. Nu är man inne på sin tredje verksamhet, vinproduktion, och har nyligen öppnat en förstklassig restaurang på gården.

**De flesta vingårdarna** i Ontario kombinerar, liksom Ravine, vinproduktionen med någon typ av matservering. På de vingårdar som inte har egen restaurang är mattruckar en vanlig syn.

– Ibland kan vi stå en fem, sex vagnar utanför de större vingårdarna, berättar Mark Johnsson som började köra runt i sin tacovagn för något år sedan. Det finns truckar med hamburgare, ostron, pajer, you name it. Allt som passar till vin, helt enkelt!

För den som vill testa andra spännande lokala drycker är ett besök på Dillon's small batch distillers att rekommendera. Dillon's, som ligger utmed motorvägen mot Toronto, gör gin på vindruvor och smaksätter med traktens produkter.

– Att använda vindruvor i stället för råg ger ginen en större sötma och en fruktighet. Vår gin är både fyllig och lättdrucken, förklarar Geoff Dillon och bjuder på smakprov vid den långa trädsken.

En av hans mest populära produkter är rosengin. Dillon's gör också flera olika aperitifer smaksatta med lokala produkter från gårdarna runt destilleriet; päron, körsbär och rabarber.

**Under vår rundresa** gör vi också ett stopp på det rustika vineriet The Good Earth, som ligger något oväntat beläget mitt i ett stillsamt villaområde. Några hundra meter in på en grusväg öppnar sig en oas med frodiga vinplanteringar, fruktträdgårdar och

blomsterbäddar. Nicolette Novak satsade tidigt på att skapa en gastronomisk mötesplats på familjegården genom matlagningskurser med grunden i det lokala och årstidsbaserade. Att hon började med vin var en ren slump. När en päronodling förstördes vintern 2008 fick hon ett infall att odla druvor.

– Jag är galen, förklarar hon sitt vinmakartilltag. Det var oerhört mycket jobb i början, men det har gett goda resultat.

Menyn på vingårdens restaurang The Good Earths ändras efter säsong, men kombinationen av globala influenser och lokala smaker är konstant. Vid vårt besök serveras bland annat grillad fläskside med picklade grönsaker från trädgården till hushets prisbelönta Cabernet Franc. Vineriets motto "Locus Delecti" syns längst ner på logotypen. Nicolette berättar att bara två gäster hittills har knäckt ordleken med den snarlika latinska frasen Locus Delicti, som betyder plats för brott. Locus Delecti betyder givetvis plats för det utsökta; en devis som skulle kunna stå för hela regionen.

**Att resa till** dessa trakter utan att besöka Niagarafallen vore lite märkligt om man inte redan gjort det. Det största, hästskoformade fallet är onekligen en mäktig syn, men själva staden Niagara Falls, med sina casinon, är något av en turistfälla som bör undvikas. Byn Niagara-on-the-Lake vid Ontariosjöns strand är i stället ett utmärkt alternativ som utgångspunkt för vinutflykter. Längs den blomsterprydda huvudgatan med gatlampor av gjutjärn ligger charmiga butiker och flera små pensionat. En perfekt bas för en resa i dofternas och smakernas tecken.

resor@svd.se

## 2. BILDRUBRIK

2. Bild kursiv



## 2. BILDRUBRIK

2. Bild kursiv



## 2. BILDRUBRIK

2. Bild kursiv

## FAKTA



## Resa hit

**Icelandair flyger** från Stockholm till Toronto via Reykjavik upp till sju gånger i veckan. T/r från 6 800 kr. [www.icelandair.se](http://www.icelandair.se)

**De flesta** större hyrbilsföretagen finns representerade på internationella flygplatsen i Toronto.

# GUIDE ONTARIO



**2. BILDRUB**  
2. Bild kursiv



**2. BILDRUB**  
2. Bild kursiv



**2. BILDRUB**  
2. Bild kursiv

## 4. Rub 48 p

2. Ingress mellan lsjglkjlkkj fjlgkjljkjglkjs  
kk kllklklöakslögkgkglsklkfk kkkkölklök

Text NAMN EFTERNAMN Foto NAMN EFTERNMAN

### BOENDE

#### Harbour House Hotel

Elegant värdshus på en lugn liten gata i Niagara on the Lake. De flesta rummen har en eldstad och utsikt mot Niagarafloden. Dubbelrum från 1 600 kr. [www.niagarasfinest.com/](http://www.niagarasfinest.com/)

#### The Charles Inn

Mysigt pensionat med ett fåtal rum, centralt beläget i Niagara on the Lake. Byggt 1832 med tidstypisk inredning. Dubbelrum från 1 300 kr. [www.ontariosfinestinn.com/](http://www.ontariosfinestinn.com/)

### ÄTA

#### Treadwell

En av traktens bästa restauranger ligger mitt på shoppinggatan i Niagara-on-the-Lake. Modern och sofistikerad kanadensisk gastronomi, öppet både för lunch och middag. Bordsbokning rekommenderas. 114 Queen Street [www.treadwellcuisine.com](http://www.treadwellcuisine.com)

#### The Pie Plate Bakery Cafe

Hemgjorda pajer och andra lokala bakverk att äta på plats eller ta med hem. Stället är särskilt be-

römt för sin täckta persikopaj. 516 Niagara Stone Road [www.thepieplate.com](http://www.thepieplate.com)

#### Avondale Dairy Bar

Glassbar med egen produktion som funnits sedan 50-talet och ser likadan ut nu som då. 461 Stewart Road [www.avondaledairybar.com](http://www.avondaledairybar.com)

#### Ravine

En gård-till-bord-restaurang som serverar både lyxiga pizzor och à la carte. [www.ravinevineyard.com](http://www.ravinevineyard.com)

### VINGÅRDAR

#### Chateau des Charmes

Kanadensiskt vinslott med anor från fransk vintillverkning. [www.fromtheboscfamily.com/](http://www.fromtheboscfamily.com/)

#### The Good Earth

Välkomnande och okomplicerat med vin och god mat i fokus. [www.goodearthfoodandwine.com](http://www.goodearthfoodandwine.com)

#### Ravine

Förutom flera prisbelönta viner finns en trevlig restaurang och en delikatessbutik på gården. [www.ravinevineyard.com](http://www.ravinevineyard.com)

#### Inniskillin

En av Kanadas främsta producenter av icewine. Boka en visning i förväg för en grundkurs i den gyllene drycken. [www.inniskillin.com](http://www.inniskillin.com)

#### Dillon's Small Batch Distillers

Gintillverkare med twist mitt bland vingårdarna. [www.dillons.ca](http://www.dillons.ca)

### SvD.SE MAT & VIN

**6. Hänvisning.** Aktiv puff. OM adressen tas upp byt till: 6. Adress [svd.se/mat-och-vin](http://svd.se/mat-och-vin)