

Going Places

FEBRUARY 2024



Saigon steps up



Fine-dining chefs in Ho Chi Minh City are charting new culinary territory in whimsical and wonderful ways

to the plate



Words Joshua Zukas Photography Aurelien Foucault

The French may have designed Ho Chi Minh City's historic centre, but the Vietnamese have made it their own.

Vendors hawk iced coffee and tropical fruit juice beside heritage buildings like the Central Post Office. Tangled alleyways fan out from outspread boulevards and verdant parks. Pavements are not for long, languid promenades – like they are in Paris – but the venue for Ho Chi Minh City's famed street food scene.

A decade ago, this culinary cacophony may have drowned out Orzy Saigon, which opened in October. Here, mellow chatter flows through the restaurant's tenderly lit dining room. Curious diners gaze at imaginative creations. Aromas waft from the open kitchen, where a skilled team moves with precision. Although it's only been around for a few months, Orzy feels like a well-drilled machine, a reliable dining destination to mark special occasions – anniversaries, perhaps, or personal milestones – and is one of the more recent examples of Ho Chi Minh City's transforming dining scene.

"The Saigon fine-dining scene is flourishing," says Peter Cuong Franklin, the Vietnamese-American founder and head chef at Anan Saigon, which brandishes Ho Chi Minh City's only Michelin star. Since establishing his restaurant in 2017, the former investment banker has seen a revolution in the restaurant scene, and he believes that it's time for overseas impressions to catch up.

"Most travellers' perception of Vietnam is still stuck in the Bourbon era," says chef Peter, referring to Anthony Bourdain, who covered Vietnamese street kitchens for his culinary-ad-venture TV series in the 2000s, dined on bun cho in Hanoi with Barack Obama in 2016, and sadly passed away in 2018. "It's seen as the place for cheap street food – not fine-dining experiences." Quick lunches at everyday eateries cost \$2 (VND50,000), while well-prepared meals at more upmarket establishments charge about \$10. By contrast, tasting menus at fine-dining restaurants hover around the \$100 mark, and cost more if diners are drinking beer or wine.

Defining fine-dining isn't easy, but of the 55 establishments listed in the inaugural Michelin Guide Hanoi and Ho Chi Minh City, which launched last June, more than a third offer an undeniably high-end experience. Like Orzy, most of those high-end restaurants offer some form of tasting menu, a progression of small dishes that reflects the chef's passion, mission and philosophy. For many, this is a hallmark feature of a fine-dining establishment. Despite international perceptions, Orzy has in fact stepped into a somewhat crowded scene. Chris Fong, the Singaporean head chef, did a lot of soul-searching before committing to Ho Chi Minh City. After working in more than a handful of Asian countries, he considered opening restaurants in Melbourne, Guangzhou and Singapore, but ultimately decided that this was the place to put down roots.

Previous spread:
Duck herbal soup at Orzy Saigon, welcome garden at Nine Light

This spread from left to right: Central hall of the Saigon Central Post Office, river at Ben Ben, Taco at Anan Saigon





The next challenge for chef Chris and his team was to identify gaps in the market. "We realised that everyone is doing modern Vietnamese, a kind of fusion," he says. "Other than Japanese omakase, East Asian dining is not really represented here." Some dishes, such as their *bun bo hue* – spiced beef tartare, pickled banana blossom and crunchy rice-cake parcels, a recipe that refines the taste of the beef-noodle dish from Central Vietnam – take inspiration from local cuisine. But some menu highlights, including the duck herbal soup – minced duck, pumpkin leaf tempura and charcoal cassava root – clearly draw from further afield. "Diversity is what we really stand for," says Chris.

The chef emphasises that a pan-regional approach will also guide future innovations. Ideas in the pot include a tasting menu that diverges from French degustation and pioneers a distinct Asian progression; communal kaiseki-style multi-course menus suited to multi-generational dining groups; and take-home recipe cards. "We are thinking about how we can transform the experience," says Chris.

Nên Light, which opened in 2022 and appeared on the Michelin list a year later, is also looking to transform the fine-dining experience, though perhaps in a more fanciful way. Tucked down an alleyway and encircled by a garden of bamboo, wax apple and Muntingia trees, the restaurant is a calming refuge within a hectic neighbourhood. Guests enjoy a small appetiser and welcome drink in the leafy garden before moving to the minimalist dining room – ideal for quiet couples – and embarking on a journey.

Founder and head chef Summer Le believes that every creative product needs a story, and she has incorporated this idea into her tasting menus, which she calls "Story Menus". Story Menu #5, which runs this month, is called "Days of 22", and is inspired by chef Summer's time as a student in Japan from 2006. The playful final main course is a Japanese pilaf with black chicken and Tonkin jasmine. The fun part is the seasoning. Diners can flavour the dish with spice mixtures that are meant to represent the characters from *Doraemon*, a Japanese comic book popular with Vietnamese millennials like Summer. "We do what we like," she laughs, "and what we think makes sense."

Clockwise from right:
Upper-floor dining
room at Anan Saigon;
Nên Light's founder
and head chef Summer
Le; dining room at Nén
Light; venison and wild
pepper served with a
pâte choux pastry at
Nén Light





Director y

Anan Saigon
89 Ton That Dam,
District 1
anano.sai@gmail.com

Oryz Saigon
51 D. Tran Nhut Duat,
Phuong Thien Dain,
District 1
oryzsaigon.com

Nón Light
122/2 Tran Dinh Xu,
District 1
resfouranthon.com



“

As high-end options in HCMC proliferate, innovate and diverge, some pundits question whether these are still fine-dining establishments”



Coffee dates in the city

In town for Valentine's? Here are three pre-dinner cafés that set the mood for romance

RedDoor

Besides the superb coffee, RedDoor has a comfy couch for long conversation. From here you can peer out of the window at the ornate arched entrance of the Ho Chi Minh City Opera House. [instagram.com/reddoorspace.saigon](https://www.instagram.com/reddoorspace.saigon)



Hanki

Hanki occupies a repurposed home – and part of the fun is finding the entrance. The passion of the barista is palpable, but the real draw is the dreamy balcony where you can look over the leafy street below. [instagram.com/hanki.hip.coffee](https://www.instagram.com/hanki.hip.coffee)



S'mores Saigon Café

With three prime locations across the city, the design theme behind S'mores is repurposed heritage meets industrial chic. All three venues have quiet corners where young couples sip on creative, colourful drinks concoctions. fb.com/smores.saigon



Suite inspiration

Rooms with a view, both inside and out

H Village Ton That Dam opened in 2023 just a few doors down from Anan Saigon, so it also benefits from the charismatic market outside. Besides the chic, minimalist design, the property also comes with a gym, shared kitchen and rooftop pool, making it ideal for longer stays in the city. [hvillage.vn](https://www.hvillage.vn)

Learning into the old Saigon motif, **Signature by H Village** which opened in 2023, couldn't be better located for history and architecture buffs. It's located just a few steps from the Ho Chi Minh City Opera House, Central Post Office and Notre Dame Cathedral. [signature.hvillage.vn](https://www.signature.hvillage.vn)

Though it opened in 2022, **Wink Saigon's** flagship property continues to innovate. Today it feels fresher than ever, with fearlessly hip design and tech-powered services, and a young, dynamic, in-the-know concierge team who go above and beyond. [wink-hotels.com](https://www.wink-hotels.com)

Eccentricities also abound at Peter Cuong Franklin's Anan Saigon, a rowdy restaurant with tight, cloth-less tables that evokes downtown dining scenes of New York or Hong Kong. "When it's so compact you have a sense of energy in the room," says chef Peter, who was born and raised in Vietnam before being evacuated to the United States as a child refugee in 1975. "You can hear what your neighbours are saying, and that's kind of fun." Though a modern fine-dining restaurant, Anan remains Vietnamese at its core, a kind of extension to the boisterous decades-old market on its doorstep. The tasting menu is speckled with dishes that are inspired by Vietnamese favourites, like Le Petit Banh My, a bite-size take on Vietnam's iconic sandwich, and River Prawn Banh Xeo Taco, a homage to the small rice crepes of Hue in central Vietnam. Peter Cuong

Left to right: chef Chris Fong putting the finishing touches on the duck herbal soup at Oryz Saigon. [anano.sai@gmail.com](https://www.oryzsaigon.com)

Franklin's formula is working wonders: his informal diner was voted Best Restaurant in Vietnam by the Asia's 50 Best judges this year.

As high-end options in Ho Chi Minh City proliferate, innovate and diverge, some pundits question whether these are still fine-dining establishments. But the chefs helming the restaurants seem unconcerned. As chef Peter puts it: "If we try and meet other people's expectations, we will lose our identity."



Malaysia Airlines flies from Kuala Lumpur to Ho Chi Minh City 18x weekly.



Scan to book a guided tour starting in Ho Chi Minh to explore Vietnam.



Scan to book Flight + Hotel packages to Ho Chi Minh conveniently with Mitholidays.



WHERE CITY *MEETS* VINEYARD

Wieninger's Wine History in Vienna

ENGLISH VERSION

Austria has been making wine for about 3,000 years. Guided by the philosophy "small is beautiful," Austrian wines—made with an emphasis on quality over quantity—have received exceptional praise from wine lovers and experts around the world. Among all the world's wine regions, Vienna stands alone as a capital city that functions as a designated wine appellation. We visited Wieninger Winery, a family-run estate that represents Vienna and has earned acclaim both nationally and internationally.

TEXT MANAMI TOMINAGA PHOTO AURELIEN FOUCAULT

The Danube flows east-west through the heart of Vienna, dividing the city in two. Rolling hills spread out on both sides of this great river: Bisamberg on the northern bank and Nuussberg on the southern. Wiener Winer's main operations lie on both sides; winemaking facilities with a tasting room and 35 hectares of vineyards on Bisamberg, while on Nuussberg they run a traditional *Heuriger* (a tavern where vinegrowers serve their own wines and tend 13 hectares of vineyards). We visited the estate in Bisamberg. When we opened the door to the cozy tasting room, we were warmly welcomed by Alfonso Wimmer, the winery's sommelier and expert manager. "I'm traveling abroad at the moment," he said with a smile, showing us in and beginning our tour of the winery.

FROM TRADITION TO INNOVATION
With nearly 100 years of history, Wiener Winer originally operated as a small Heuriger. The turning point came in 1987, when Fritz Wimmer, the current CEO and winemaker, took over the family business. From his teenage years, he learned advanced winemaking techniques and gained experience in cellars both domestically and internationally. This experience



Taste Code #116

encouraged him to decide on a shift in the family business direction. While maintaining the charming Austrian wine culture of the Heuriger, he focused his efforts on business expansion and the production of high-quality wines.

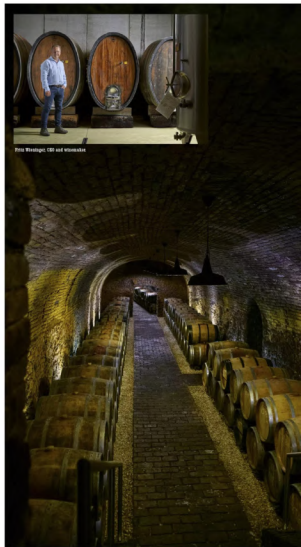
The crucial asset behind this transformation was a centuries-old monastery that Fritz's parents had purchased some 40 years earlier.

"At the time when they bought the monastery, they didn't have a particularly clear business plan," Alfonso explained. "They simply knew that this was their only chance to acquire the monastery."

The monastery was gradually transformed into their new winemaking headquarters, with production scale increasing steadily. Today, the winery has developed into an international operation that produces 350,000 bottles annually and exports to 45 countries.

Alfonso guided us through the converted monastery winemaking facilities, where tradition and innovation harmonize beautifully. The building, half buried underground, benefits from natural cooling effects and stable temperatures, creating an ideal environment for winemaking. The spacious ground floor houses large stainless-steel fermentation tanks and presses in orderly rows. In the underground cellar, we felt transported centuries back in time. The dimly lit basement is almost chilly, with barrels of various sizes ranging from 600 to 5,500 liters arranged throughout the space. "Some barrels have been in use for 12 years, and if maintained properly, they can be used for up to 25 years," Alfonso said. "We also use Italian-made ampoules, which allow the wine to breathe naturally without adding flavors."

THE HEART OF VIENNESE WINEMAKING: GEMISCHTER SATZ
Wiener Winer cultivates a diverse range of grape varieties, including Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, and Pinot Noir. Each transformed into wines of exceptional quality. However, what truly distinguishes this winery is Gemischter Satz—mixed planting wines.



Fritz Wimmer, CEO and winemaker

Learn Code #114

Gemischter Satz represents a traditional winemaking approach requiring at least three different white grape varieties of Qualitätswein level to be planted together in the same vineyard, then harvested and fermented simultaneously. This technique emerged from medieval necessity, when access to clean water was limited and fermented wine provided essential beverage.

Cultivating only a single grape variety carried the risk of losing the entire harvest to disease or natural disasters, so farmers planted multiple varieties in the same field. "When varieties differ, their growth cycles differ too, so if one variety suffers damage, there's a possibility that you won't lose everything. It was risk management farming," Alfonso explained.

Fritz showed little interest in Gemischter Satz until around 1999. However, after tasting Gemischter Satz wine made using the grapes in the Nussberg vineyards he bought, he recognized its tremendous potential. In 2006, Fritz established Wiener Gemischter Satz DAC, receiving appellation status defining three quality levels: Gebietswein (regional), Ortswein (village), and Riedenwein (single vineyard). This was the first time an Austrian wine style and growing region achieved such recognition.



Since 2006, Fritz has gradually transitioned to biodynamic farming, and in 2013 all his vineyards became fully certified.



A REMARKABLE TASTING EXPERIENCE
Guided by Alfonso, we enjoyed tasting Gemischter Satz, while learning about the distinctive soils that shape them.

The dry, sun-baked Bismberg features light, sandy loess soils with very high limestone contents, producing light, fragrant wines with vibrant acidity. The Nussberg features shell limestone and limestone soil, all crisscrossed with quartz veins. This mineral-rich terroir produces expressive wines with pronounced minerality—ideal for Gemischter Satz. Since 2006, Fritz has gradually converted to biodynamic farming and achieved full certification across all their vineyards by 2013. The biodynamic approach helps the vines express these different terroirs more clearly.

We tasted three expressions of Vienna's signature field blend, each revealing distinct terroir character. The regional Wiener Gemischter Satz DAC 2024 (G14) opened with fresh stone fruit and vibrant acidity from its 12-vineyard blend including Grüner Veltliner and Weißburgunder (Pinot Blanc) across Bismberg and Nussberg sites. The village-level Bismberg DAC 2023 (G13.40) showed greater complexity, with Weißburgunder (Pinot Blanc) and Grauburgunder (Pinot Gris) from 40-year-old vines delivering smoky



minerality and fuller structure from sandy loess soils. The single-vineyard Ried Uin 10TWR Nussberg DAC 2023 (G29) represents the pinnacle—nine varieties including Sylvaner and Traminer from calcareous shell limestone soils, with remnants of a coal reef from the tertiary period coating remarkable saline minerality and crystalline precision.

"One of the most interesting aspects of Gemischter Satz is that different varieties not only bring different flavors but also different stages of maturity," Alfonso said. "We take a thoughtful approach depending on the style we want to achieve—employing cold maceration to reveal hidden aromatics, managing fermentation temperatures to maintain the wine's inherent finesse. We use large barrels that are over 10 years old. These nurture the wine's character rather than overwhelming it."

The tasting offered a fascinating glimpse into how three quality levels, each characteristic, and wine-making approach are unified and expressed beautifully in each exquisite wine. The Austrian glassmaker Zalto's glassware further emphasized the wine's delicate nuances.

LIVING TRADITION

The true magic of the Wiener wines, however, came alive when we visited their Nussberg Heuriger. In the rustic setting surrounded by lush vineyards and overlooking the Danube as it runs through Vienna, the wines found their perfect companions in hearty regional dishes. This harmonious pairing creates a convivial atmosphere that has made Heurigen the beating heart of Viennese culture for centuries.

FUTURE GENERATIONS, ONE VISION

What Fritz Weininger pursues transcends simply making high-quality wine—he seeks to express the unique flavors that can only be born in Vienna, capturing the city's distinctive character in every bottle.

This vision has shaped a fundamental philosophical transformation within Fritz. Where he once saw himself as a winemaker, he now embraces

his role as a farmer. The crucial reason behind this farmer-first philosophy is the fact that ninety percent of what ends up in the bottle is created in the vineyard throughout the year. The most important thing is knowing the vineyards, knowing the plants, and spending time outside.

Today, this same vision lives on in the next generation. Fritz's three children—Sophie, Kathi and Maxi—each bring specialized expertise to the family business. In 2024, they launched their own wine line called "Weininger.at," producing three wines with names that playfully combine their initials: "SoMa," "KaSoMa," and "SoSe."

Through his unwavering commitment to the land and craft, Fritz continues democratizing Austrian wine's exceptional quality while elevating Vienna's international reputation. At Weininger, three generations unite around this shared vision—creating wines that authentically capture Vienna's soul. Here, where urban landscape meets rolling vineyards and time-honored tradition embraces bold innovation, Vienna's most distinctive and captivating wines continue to emerge, bottle by bottle, vintage by vintage.

Address: Stammersdorfer Str. 31, 1210 Wien, Austria
Website: <https://www.weininger.at>

ABOUT THE AUTHOR MANAMI TOMIYAGA



Manami Tomiyaga skriver på japanska och engelska och är en japansk författare och vinreporter som brinner för att göra det mest intressanta upptäckandet på världen. Hon skriver om vin, mat, kryddor, resor och kultur. Hon är en frekvent besöksvärdare till Japan Times, Japan Times engelska utgåva, och kan hitta i Nohara där hon inte reser till världen.

Exklusiv intervju med the Master of Wine: **ANDREW CAILLARD** om Den Australiensiska Arken

Livets Goda var på Bettane + Desseauve Grand Tasting i Hong Kong strax innan öppningen av VINEXPO ASIA och det var där vi fick chansen att sitta ner och prata med den Sidney-baserade Master of Wine Andrew Caillard, som var där för att visa sitt senaste opus, 3 fantastiska volymer om det australiensiska vinets historia: Den Australiska Arken.

AV AURÉLIE FOUCAULT



Andrew, kan du presentera ditt senaste verk, The Australian Ark.

Det är historien om australiensiskt vin genom vinets prismis. Så det är inte en traditionell vinbok. Det finns förmodligen väldigt få sådana böcker. Det är den mest intensiva publikation som någonsin gjorts om det australiska vinets historia. Och även om jag är författaren är en redaktör alltid en avsnidbar sak, så jag har haft redaktörer och jag har till och med haft historiker som gått igenom mitt material eftersom det naturligtvis finns mycket tidig kolonial australiensisk historia, och sedan också historien om Aboriginal First Nations-folket, de måste få det rätt eftersom det är mycket känsligt just nu. Jag arbetade också med arkivarier, eftersom vi gick igenom ungefär 20 000 bilder. Vi har till slut fått med ungefär 1 300 i själva boken. Så arbetet bakom publiceringsprocessen har varit fenomenalt, det är därför den kostade så mycket pengar att producera, och det är därför en normal förläggare inte ens skulle ta i Arken.

Hur lång tid tog det för dig att göra det här projektet?

– Jag började för 18 år sedan.

Jag antar att du inte trodde att det skulle vara en denna omfattning vid den tidpunkten.

Nej, inte alls. Jag skulle göra något helt annat. Det fanns en vacker liten bok skriven av en mycket berömd vinnare som heter Dr. Max Lake, med namnet Classic Wines of Australia. Han var en vän till min mor som var en samlare av vin, och hon var också delägare i en av South Australias äldsta

vingårdar som heter Chateau Reynella. Sedan hade jag denna känsla av romantik med australiskt vin, och tänkte att jag kanske skulle uppdatera Max Lake's bok. Så jag började med det arbetet och hade kommit upp till cirka 15 000 eller 16 000 ord, inte så mycket, men ändå tillräckligt – det här skulle vara cirka 25% av en bok eller mer. Men sedan köptes företaget jag arbetade med, Langtons, upp av en stormarknadsgrupp som heter Woolworths och jag visste att min värld skulle förändras, så jag skippade det.

– Sedan skrev jag under tiden några andra böcker som Penfolds "The Rewards of Patience", och gjorde en hel del historia och allt sådant. Men så för ungefär åtta år sedan gick jag tillbaka till den oavslutade boken och började igen med allt det materialet. Så originalboken är faktiskt integrerad i Australian Ark. Här listas alltså alla de andra bästa vinererna eller viktiga viner som producerats från 1792 fram till idag.

Men det var ett av de här maratontyckerna som bara fortgick, och jag tänkte aldrig riktigt på slutpunkten under ganska lång tid. Jag bara jobbade på, när jag satt på ett flygplan eller när jag var hemma eller när jag hade semester, och jag blev en väldigt tråkig person eftersom jag inte gick ut och åt lunch eller middag. Jag såg inget slut på arbetet, eller ens visade när det skulle vara klart.

– Men sedan under covid-19 kunde jag stutöra arbetet, så vid den tidpunkten var uppe i över 350 000 ord, och jag pratade med en annan vinkröbent om hur frustrerad jag var eftersom jag hade en förläggare i Storbritannien, men de ville producera den som en bok och jag ville producera den som tre. Jag ville också att den skulle ha en viss kvalitet, och min vinkröbent visade

sa "Ja, varför giv inte det tillåtsammans?" Så det var vad vi gjorde, och några veckor senare skickade jag ett mejl till en hel del människor i vinbranschen, vänner och familj, med perspektiv på vad boken var och sa: "Det är ett utkast, men vi måste gå igenom publiceringsprocessen och det här är vad det kommer att kosta."

Och vi lyckades samla in 320 000 australiska dollar i det första e-postmeddelandet. Vi skickade 22 till och under de kommande sex månaderna samlade vi in ytterligare 300 000 dollar, vilket var nödvändigt med tanke på de 212 procentiga tillag som Kims lade på, vi ville nämligen både trycka en upplaga och sälja boken där.

Så kostnaderna steg med cirka 250 000 dollar, och i slutändan blev det ett miljonärsdödsprojekt, men det var ett sådant vinöverskott att det fanns inte heller några förlustar. Så jag har gjort arbetet av rent yrkesmässigt skäl. De enda pengar jag kommer att få tillbaka är de pengar jag lagt in för att övervinna ett finansieringsgap eftersom jag inte ville ta in med några banker. Även några av mina reskonstörer och liknande har jag tackat in.

Så, vi kommer att få ett överskott, och vinindustrin och andra vinskribenter har varit fantastiska i sitt genivar. Australiens mest berömda vinskribent, James Halliday, skrev ett sms till mig och sa att "Det är en triumf!" och några kallade det ett maktöverskott och alltså så. Jag har varit i den här miljön nu i sex månader med alla de här sakerna, så jag kan nu säga det utan känslo, det har varit helt fantastiskt! The Ark något som aldrig har skrivits förr och det berättar om sådan romantisk historia om Australien. På 1800-talet trodde observatörer i Frankrike, några av de mest kända vetenskapsmännen i England och på andra håll, att Australien skulle bli Frankrikes södra halvö, det var vad alla förstod sig på. Och det gjorde några vackra gamla vinser och sedan var det denna enorma exportmarknadsboom på 1870- och 1880-talet, ändra från till första världskriget. Sedan efter första världskriget fanns något som kallades Export Bounty Act, som uppmuntrade vinproducenter att skicka från att göra bordsviner till förstärkta kvalitetsviner.

Och det fick oss minna i historien om australiensk vin, så är det våra billiga vin och inte de stora, underbara som vi producerade just i slutet av 1800-talet. Så det är en fascinerande historia och den är så känd som det finns en blick som finns på sidan nio i volym två, som verkligen får mig tårösig.

Det är en bild på tio unga män samt några äldre, framför en vagn med drov som var en sådant från en vingård vid foten av Adelaide Hills. En av dessa yngre personer heter Hurtle Walther, och han blev en mycket berömd vinnare efter första världskriget. Men av dessa tio män var han bara en av två eller tre som taktiskt kom tillbaka från första världskriget levande. Så det fanns många unga män som hade en extraordinär framgång inom australiska vinnaren, men det första världskriget förstörde alla dessa förhoppningar och ambitioner. Min farfar var en av dem, han dödades vid Gallipoli 1915. Så jag känner mig väldigt knäslagen över vad som krävs för att den australiensiska vinindustrin skulle utvecklas. Jag är mycket otalig över vad som uppnåddes, och jag bara älskar historien om australiskt vin.

Men är det faktiskt född i Storbritannien, eller har?

Ja, jag föddes i Cambridge i Storbritannien, men min mamma är australiensiska. Min far var officer i Royal Air Force och gick i pension som Air Vice Marshall, sedan kom de tillbaka och bosatte sig i Australien. Min minn om familj, hennes namn, Lydia Reynell, var en mycket välkänd världsmäns och hon var delvis vagn, eftersom hon delvis ägde Chateau Reynell, och hon hade en underbar smak öga. Hennes familj var några av de

stifta pionjärerna inom vinframställning i södra Australien. De anslände två år efter att provinsen South Australia hade bildats 1838 och etablerade en vingård som fick sitt namn efter familjen. De kallades Rinehills och staden heter Reynell. Men under årens lopp, eftersom många i min familj dödades under första och andra världskriget, förlorade familjen kontroll över vingården, och stora delar av marken såldes för att bli bostäder eftersom det ligger ganska nära Adelaide. Utnämningen har bokstavligen tagit bort alla vingårdar. Då min mor och min mor väkte upp där under kriget, sträckte sig vingårdarna och marken ändå ner till havet.

Bara för att återkomma till något du sa om gemenskap av vinskribenter och liknande i Australien, de stödde dig och dina ansträngningar i slutändan, det fanns inte för mycket av en känsla av konkurrens?

Nej, det är verkligen fascinerande. Jag har aldrig riktigt förstärkt eller känt någon av ställningstagande i vinindustrin överskott. Den australiensiska arken har varit tagit från denna extraordinära, överväldigande larm av ena, och inget annat än väl utölet beröm. Det har varit helt fenomenalt. Nästan varje större vinskribent i Australien har gratulerat mig till vad som har uppnåddes, och det är så självdrivande. Som om att de såg det större sammanhanget och förstod att detta var viktigt. De såg att det är en generös sak, och dessutom har jag skrivit något som de kan använda för att hjälpa dem att skriva mer intressanta artiklar och liknande. Otroligt!

Det har på något sätt just skapat en referens för många år framöver. Vanligtvis uppkallas sådana många år senare i efterhand, men det verkar som om folk har förstärkt drivkraften i det idag.

Det har de, författarna och skribenterna. Jag tror dock inte att hela vinindustrin har det. Men det finns en mycket beundrad vinnare som heter Brian Croser, idag runt 80 år, som etablerade Petaluma vinarumskott och nu har Tapanapa vinarumskott. Han kom till läsningsen av boken, gick fram till mig och sa: "Andrew, folk kommer inte att inse vad har gjort på två eller tre år. Det är något som är mycket svårt att ta till sig innan man har sett, låt någon och förstärkt vad det är." Men han sa också: "Men låt mig inte nöja mig av det. Det är en stor prestation." Och jag skrev som sagt inte "arkiv" av kommersiella skäl, utan för att jag kände att mina generationer måste första vin-Australiens rötter, det är det enda sättet för oss som bransch att veta hur vi ska forma vår framtid, och jag tror att om den här boken kan hjälpa vinindustrin att göra det, så har dess syfte uppnåtts. Det är anledning till att boken är tillägnad nästa generation. Jag skrev den i första hand för vinindustrin och deras familjer. Det var min tänkte bakom.

Och vi nämnde titeln, men jag tycker att den är underbar.

En av sakerna med Australian Ark var att följaget i Storbritannien så att de inte gillade namnet. Och jag tänkte, Ah, så har tagit månader och månader att försöka hitta ett namn för det, ett namn. Jag gillar det verkligen eftersom allt som anslände till Australien, vinrankor, folket, djuren, kom med till. Lite som arkens i Bibeln, och när översättningarna sönk, fanns allt material och bakteriologierna för att starta världen igen. Så det är så att jag gillar Arket, och symbolen på boken är en stiliserad version av mitt familjevapen: det är en vaktel eftersom Caillard kommer från det arket vaktel på Frankrike.

Har du något naturligtvisbudsor? Som en skägbudsor, ett vin som du regelbundet återvänder till som en pålitlig vän för skåpskap?

Det finns det, och du vet, jag går ofta tillbaka till vinser som är



lite lättare. Vinser som jag kan dricka utan att behöva fundera för mycket, och det finns en hel rad av dem, australiska viner, saker som Wynns Black Label Cabernet Sauvignon från Coonawarra, Cirillo Gemma eller Yalumba Gemma. Jag älskar chardonnay från Margaret River och jag dricker ofta sådana som Yasse Patis, inte för riktigt dyra, utan de billiga, Voyager Estates, Howard Park. Utanför Australien gärna ett vin som Freesebald i Nipoczano, utskott och till ett bra pris. Jag gillar vinser som inte är alltför dyra för att minna favoritvinen. Det är en lustig sak, för när det gäller dyrare, "finna" vinser måste man alltid intellektuellt analysera saker och ting. Men, jag älskar att dricka champagne. Det är helt utskott, som jag tänker inte intellektuellt, men jag handlar när enbart om att inte vinna och champagne och inte bry mig om smagning annat. Det gör mig kanske till en lite en Luddite.

De berörde just något som jag tänkte fråga dig om, har den eftertraktade titeln Master of Wine följande din uppgiftning av enklare viner?

Nej, inte alla, och jag tror att det i slutändan också är det som är riktigt intressant. Att få titeln Master of Wine var en mycket önskvärd upplevelse för mig. Jag tyckte att det var väldigt svårt att gå runt med titeln, för de säger ja alltid att man måste känna sig som en maktare på vin när man klarat provet. Jag fann det lite överväldigande. Som vinskribent är jag mer intresserad av människorna och deras motiv och landskapen, jag ser mig som en målare. Jag älskar alla känslor, relationer och upplevelser och alltså sådana som finns inom vinbranschen.

Så för min del tror jag absolut på fina viner också, och jag är

mycket engagerad i det. Men du vet, det finns en enkel njutning av vackert gorda Côtes du Rhône eller viner som är gjorda för tidig konsumtion.

Jag gillar den typen av vin. Och omvänt den övre änden, med marknadsföringsviner och exklusivitet, utan även det tillåter mig inte så mycket. Inte heller hur folk pratar, hur de poserar och kläddas att de är någon form av gudar. Jag gillar bara inte det.

För mig handlar det om den delade upplevelsen. Vad är poängen med att göra ett vin som är så exklusivt att få människor någonsin har råd att köpa dem? Jag har haft förmånen att få följa och njuta av viner som Domaine de la Romanée-Conti eller liknande. Men jag har också upplevt de vackraste vinerna med de värsta människor man kan tänka sig att vara tillsammans med.

Så för mig handlar upplevelsen mycket om de människor man delar dem med. De är lika viktiga som själva vinen. Och jag kan njuta av ett mycket enkelt vin lika mycket som av det bästa vinet som någonsin producerats.

Vilken är den aktuella utvecklingen och trenden inom branschen som du är entusiastisk över?

Jag är glad över alla frågor som är förknippade med klimatförändringar och begränsningar av klimatsförändringar och alla saker som har gjort i vingårdar, utan även för kommande generationer framöver, att vi måste lära oss att leva på den här marken genom att ge tillbakå mer än vad vi tar. Detta är en mycket viktig sak. För mig måste flint vin vara en

KORT OM TRE UTSTÄLLARE PÅ VINEXPO ASIA 2024

AVONDALE, SYDAFRIKA

Under mina "walkabout" under Vinexpo Asia 2024 fick jag skärmt upp ögonen för sydafrikanska Avondale Estate när jag såg ett Qvevri-kärl på en av deras etiketter. Min nyfikenhet väcktes omedelbart eftersom jag älskar georgiskt vin och dess traditionella metoder. Jag inledde en konversation med den nuvarande ägaren, Johnathan Grieve.

Den här charmige mannen, som alltid hade ett busigt leende av tynt självtroende under sin stora hatt, bekräftade att vinet i fråga verkligen var gjort på georgiska Qvevris som han hade tagit med sig till Sydafrika. Som alla passionerade hantverkare var det ett nöje att höra honom berätta om sitt hantverk och sin vingård. Avondale Estate, en 160 hektar stor gård i Paarl Valley, köptes ursprungligen som ett familjejordbruk av hans föräldrar, John och Ginny, 1997. Johnathan, deras yngste son, tog sig en utmaning att förvandla marken till en hållbar vingård, och den första årgången producerades 1999. År 2000 drabbades dock bergen av en katastrofaldörrad. Johnathan vände denna tragedi till en möjlighet och byggde upp vingården ur askan, skapade en helt ny anläggning och skulpterade marken och dess naturliga system till kompromisslöst hållbar vingodnad och vingårdar. Han lät marken och dess ekosystem vara kärnan i sin vision och använde naturen som "modell, mentor och måttstock".

Med hjälp av vinnmakaren Corné Marais har deras kända för detaljer, topmoderna teknik och långsamma vinproduktionsprocess visat sig vara framgångsrik. Deras viner var bland de finaste jag provade på Vinexpo, och de distribueras nu internationellt, inklusive i Sverige sedan flera år.

Förutom att producera exceptionella viner engagerar sig Avondale också i socialt ansvar. De tar hand om sina anställda genom att tillhandahålla ett dagis och en skola på gården och säkerställa rättvisa löner för den lokala arbetskraften. Deras viner finns i två huvudserier: Jonty's Ducks, en hyllning till de Pekin Ducks som patrullerar vingården och bekämpar skadedjur, och blandningar av Pekin White och Pekin Red; och deras mer exklusiva Galaxy Range, som innehåller ett stort urval av utmärkta viner och till och med en mousserande Blanc

Några viner

Avondale Anima 2020

ORANGE BLANC 100% 13,5%

Mycket blekt med en inbjudande gyllene glans, näsan är komplex och rik, med massor av gula frukter och lime, som mjukas upp av mjukheten hos bärar och till och med en antydning till smögen. Den har en löst aura av mystik, mjölken från blandningen av 20% skalkontakt och den tid som tillbringats i Qvevri. Gommen är rik med smaker av persika och krusbär, balanserad av en diskret blandning av mineralitet och trä. Avslutningen är lång och silkesen och kräver ytterligare en klunk.

Avondale, Cyclus 2020

ROSSIGNOL 21% - CHERESSE 20% - BAKKAROS 10% - BAKKAROS 10%

Med en ljus hömlig avslöjare näsan en livlig dans av vita och gula frukter med en antydning till citrus. Gommen har en mycket strukturerad profil av rötade torra frukter med en mineralisk rygg och mycket mjuka tanniner. Fruktsmökerna är välintegrerade och ingen av dem tar överhanden över de andra. Den har vita blandningen erbjuder karaktär och komplexitet med en spännande krämighet. Eftersmaken är lång och håller



de Blanc. Druvorna som odlas är bland annat chenin blanc, mourvèdre, charbonnay, syrah, grenache, roussanne, merlot, cabernet sauvignon och många fler, alla ekologiskt odlade. De flesta av Avondale-vinerna har tilldelats poäng över 90 av James Suckling.

sig på egen hand utan att källspas i syra. Det här vinet har potential att bli ännu bättre med några år på nacken, så jag rekommenderar att du köper minst två flaskor, en för nu och en för senare.

Avondale, Navitas 2010 (Pre-Release)

ORANGE BLANC 100% 13,5%

The Navitas är den långsamt framtagna röda faggskapeblandningen från Avondale. Den är noggrant sammansatt med 60% kolveremancentration och lagras på stål i 45 dagar, innan den tillbringar 18 månader i mycket stora franska ekfat. Detta lockra biodynamiska vin har en tilltalande tät röd tegelfärg och en kryddig doft av viol, björnbär och vitpeppar. Tanninerna ger en stark grund utan att vara överväldigande, vilket ger det en nästan köttig karaktär med en touch av järn och massor av röda frukter i gommen. Dess komplexitet förklarar lite skärningar för ett helt avsnitt ännu lagat. Träet är diskret och strukturerande, med bär och bakade krusbär som dansar på tungan. Avslutningen är lång och torr och avslöjar ytterligare vinets komplexitet.



KORT OM TRE UTSTÄLLARE PÅ VINEXPO ASIA 2024

KLEIN CONSTANTIA, SYDAFRIKA

Dagen före den officiella inläggningen av Vinexpo Asia närvarade under tecknad vid Bettane & Desseaux Grand Tasting och en masterclass rörande den historiska sydafrikanska egendomen Klein Constantia.

Vin de Constance, även känt som Constantia, är ett legendärt rött vin med rötter från 1700-talet. Det var en favorit bland kända personer som Ludvig XVI och Marie-Antoinette, liksom George Washington, Fredrik den store av Preussen och senare Napoleon Bonaparte. Vinet härstammar från vingårdarna i Constantia, en gård som 1685 upptogs till flöten van der Stel, det bollandiska ostindiska kompaniets fjärde befälhavare vid Godahoppssudden. Det blev ett av de mest eftertraktade söta vinerna i världen tills vinulsen ödelades i vingårdarna och exporten minskade i takt med att Bordeauxvinerna blev allt vanligare. Produktionen upphörde i slutet av 1800-talet och den sista årgången gjordes 1886.

Lyckligtvis kan vi fortfarande njuta av Vin de Constance idag. Familjen Jooste köpte gården Klein Constantia 1980 och arbetade flitigt med att återuppliva detta älskade vin. De studerade tidiga uppgifter och valde noggrant ut en klön av muscat de frontignan som tros härstamma från det ursprungliga beståndet som planterades av Kapens första kommandör på 1650-talet. Den företa "nya" Vin de Constance, årgång 1986, lanserades 1990 och blev mycket uppskattad. Efter förväret av Zélie Bakaia och Charles Harman 2011, med uppskattade aktieägare som de berömda Bordeauxvinspersonligheterna Bruno Prats och Hubert de Bodard, samt Hans Aström (Sveriges bästa sommelier 1981) som har varit VD för Klein Constantia sedan 2012, fortsatte gården att blomstra.

Under masterclassen dukades en vertikal provning upp av fem årgångar - 2006, 2016, 2017, 2019 och 2020 - som visade på den imponerande lagringskapaciteten hos detta vin, som behåller en anmärkningsvärd friskhet även efter flera år i flaskan.



Några viner

Vin de Constance 2006

100% MUSCAT DE FRONTIGNAN, 12%, 179L / 1850BOTTLES
Det här är en ljuv härlighet och sköner som guld i ljuset. Nosen avslöjar mjukt bakad aprikos och kvitten, med inslag av lakritz och den lufiga friskheten av fjäderblommor. Gommen är mjukt delikat och fördömande frisk, med en långvarig fylig kropp som visar utmärkt alkoholinfiltration. Smakar av sluttande kaktusblommor, kvitten och rostade vaniljtrösklar. Avslutningen är ströligt lång och bröstande, med en mer subtil sötta än äldre årgångar men tillräckligt med friskhet och en nästan perfekt komplexitet för att göra det extremt trevligt och delikat.

Vin de Constance 2020

100% MUSCAT DE FRONTIGNAN, 12,5%, 179L / 1850BOTTLES
Det här är en ljuv härlighet och sköner som guld i ljuset. Nosen avslöjar mjukt bakad aprikos och kvitten, med inslag av lakritz och den lufiga friskheten av fjäderblommor. Gommen är mjukt delikat och fördömande frisk, med en långvarig fylig kropp som visar utmärkt alkoholinfiltration. Smakar av sluttande kaktusblommor, kvitten och rostade vaniljtrösklar. Avslutningen är ströligt lång och bröstande, med en mer subtil sötta än äldre årgångar men tillräckligt med friskhet och en nästan perfekt komplexitet för att göra det extremt trevligt och delikat.

KORT OM TRE UTSTÄLLARE PÅ VINEXPO ASIA 2024

MARTIN'S LANE WINERY, BRITISH COLUMBIA, KANADA

I vinvärlden flödar många fortfarande det faktum att Kanada producerar fantastiska viner utöver Ice Wine. British Columbia är hemvist för hängivna vinmakare som skapar utmärkta tolkningar av klassiska druvsorter. Martin's Lane, som ligger i Okanagan Valley, är ett exempel på detta och fokuserar uteslutande på pinot noir - 80 % av produktionen - och Riesling. De tar fram det bästa i dessa druvor och visar hur olika terroirer påverkar deras egenskaper i tre olika vingårdar. Denna ädla strävan kommer säkert att fånga vinentusiaster och vaktare av nyfikenheten.

Med en anläggning byggd med expertis från globala specialister har ägaren Anthony von Mandl skapat ett topmodernt pinot noir vinet, skärt inbäddat i den branta sluttningen. Med lunka på druvasna känsliga natur använder vinet ett gravitationsflödesystem i sex nivåer för att minimera yttre påverkan och låta druvasna mogna skina. Från vingårderna översta nivå födder frukten genom jäsning, till fat och slutligen till flaskor, helt beroende av gravitationen utan en enda pump - en symbol för vinfarmans filosofi med få ingrepp.

Shane Munro och Kurt Simcik, vingårdens vinmakare respektive vinodlare, båda från Nya Zeeland, gör dagligen noggrant igenom egendomens tre små vingårdar. De bekantar sig med varje vindock och block och får en djupgående förståelse för de druvor som kommer att definiera den kommande årgången. Martin's Lane erbjuder för närvarande sex viner: tre pinot noir och tre riesling, med ursprung från vingårdarna - Fritz's Vineyard, Naramata Ranch och Simes Vineyard. Framtiden ser lovande ut för Martin's Lane.

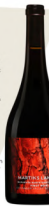
Några viner

Martin's Lane, Simes Vineyard Pinot Noir 2021

100% PINOT NOIR, 13%
Denna pinot noir kommer från deras svalaste vingård, belägen cirka 450 meter över havet. Vinet är framställt av 70% helia klisar och vilda jäsningar och har en mörk rubinfärgad nyans och en tät, jordig doft med nästan rökiga toner. I gommen frontdrider smakar av blåbär och rävskall, med mjuka tanniner som dominerar. Syran ger en uppriskande kick och håller vinet livande. Avslutningen är lång och trög.

Martin's Lane, Naramata Ranch Pinot Noir 2021

100% PINOT NOIR, 13,5%
Vinet kommer från vingården Naramata Ranch, som drar nytta av närheten till Okanagan Lake och den varierande höjden med övergående granitberggrund. Under den mörka granitfärgade ytan döljer sig en doft av viol, nötter, röda bär och en antydning till vanilj. Användningen av 60% helia klisar bidrar till de silkeslena tanninerna som omsluter en mullig av röda frukter, skart körsbär, plommon och lakritz. Denna komplexa och eleganta pinot noir lämnar en varm, lång och silkeslen finish.



OM FÖRFATTAREN AURÉLIE FOUCAULT

Denna franska fotojournalist och visuellare är för närvarande baserad i Vietnam och har tillbringat större delen av sitt liv utomlands (Grekland, Italien, Ryssland, Georgien, Kina, Vietnam, Ukraina etc.) är som utlyst student i Helsingborg från 1996 till 1997. Han är specialiserad på dokumentär-, rese- och konsterfotografering och hans arbete publiceras regelbundet i internationella publikationer (The Guardian, Financial Times, Vice, Rolling Stone, etc.). Han är expert på geografiska viner och gillad bloggare, och han liknar att utforska de mest kända vinstäderna.

Skörd från leendenas land

Bara ett par timmar från Bangkok, i den grönskande Asoke-dalen och omgiven av kullar, ligger vingården GranMonte. Trots läget, mitt i Thailand, går tankarna till Frankrike när man ser de oändliga vinodlingarna och de små träskyltarna, uppmärksatta med namn på druvsorter som marsanne, roussanne och "petite syrah".

TEXT O. BILD: AURÉLIEN FOURCAULT

De två systarna Lohitnavy, som driver gården, välskunnat med leenden lika lysande som solen, som just då lyckas tränga sig igenom sprickan i molntäckret. Den äldsta systern, Nikki, är Thailands första kvinnliga vinsmakare och oenolog. Waihin-talaren i bildet visar att hon, som chef för GranMonte Winery, har ständigt koll på vad som pågår på gården. Den yngre systern Mimi koordinerar, lika charmant som proffsigt, företagets PR- och marknadsföringsaktiviteter. GranMonte är samnerligen en familjeföretag. År 1998 övervärdade vinstenistaten Vinsoth Lohitnavy en 12 hektar stor egendom, vid gränsen till nationalparken Khao Yai, till en vingård. Tillika samman med hustrun Sakuna och paret två döttrar Nikki och Mimi bosatte han sig i dalen. Efter några år av hårt arbete lanserades de första flaskorna GranMonte 2001.

FAMILJEN FÖRSTOD TIDIGT ATT om thailändska viner skulle bli erkända och få respekt på den internationella vinmarknaden krävdes ett system som garanterade god etik och praxis under framställningen. Därför deltog GranMonte i arbetet med att grunda Thai Wine Association år 2004, och därefter Asian Wine Producers Association år 2014. Dessutom lyckades de registrera Thailands första geografiska vinregion "Khao Yai Wine" år 2018.

Familjen Lohitnavys insatser inom området har lett till ovärdelig exponering runt om i världen, inte bara för varumärket GranMonte, utan för thailändska viner överlag.

Tidigt valde Nikki att ägna sig åt vinframställning. Hon studerade i Adelaide, Australien, där hon lyckades med den unika bedriften att ta en bachelor-examen i enologi och dessutom få bachelorbetyg i ämnet vinodling. Under studierna ringde hon ofta hem



till familjen i Thailand för att dela med sig av sina kunskaper – kunskaper som kunde hjälpa dem göra förbättringar på den då mycket unga vingården. Efter examen år 2006 återvände hon till Thailand och tog över rodret på GranMonte. Men precis som med andra hantverk är lärdom om vinframställning en pågående process – man blir aldrig färdiglärd. För att förbättra sina kunskaper reste Nikki därför till nästan alla kontinenter, träffade vinnmakare och delade även, som konsult, med sig av sina egna kunskaper.

ATT ODLA DRUVOR I ETT TROPISKT KLIMAT skiljer sig från att göra det i traditionella vinregioner, och många sorter klarar sig inte. Redan på 1960-talet satsade därför den ideella organisationen Royal Project Foundation på forskning om olika sorter grädor (inklusive vinstockar), med extra fokus under 1980-talet. Syftet var att ta reda på vad som var lämpligt att odla i landet, och vilka metoder som gav bästa möjliga resultat. Satsningarna har varit till stor hjälp för landets vinnmakare. Det visade sig att druvsorterna chenin blanc och syrah var de druvor som klarade sig bäst när det gällde tillväxt, kvalitet och lämplighet för vinproduktion.

Klimatet kan dock innebära vissa fördelar för Thailands vindodlare. Till exempel finns här ingen risk för frost, och av någon anledning är drovorna mindre mottagliga för mögel och parasiter, jämfört med de som växer på den europeiska kontinenten.

Men till skillnad från i andra delar av världen måste GranMonte hantera en annan sorts skadedjur: elefanter.

Då och då vägar sig en och annan elefant in på egendomen, och i sin framfart kan de enkelt meja ner rader av vackert arrangerade vinstockar. En stjärnkval kväll blev Nikki vittne till en sådan påhållning. Hon minns elefanten och den lilla kahven



som "en vacker syn", och kunde omöjligt likna till, trots skadorna.

För att undvika att stacket runt odlarna förstörs finns numera en öppning med en skylt: "Engång för elefanter". På så sätt kan djuren ta sig in och ut på ett mindre destruktivt sätt.

NIKKI NOJER SIG INTE MED ATT ODLA de få druvsorter som anpassats i det thailändska klimatet. Istället experimenterar hon på alla möjliga sätt, genom att prova andra druvor och även ympas de hon har med vinstockar. Hjälp av vinframställningen är också en process hon experimenterar med.

Utrustningen på GranMonte är förstklassig och skickande ren. Här finns alla typer av fat och till och med några georgiska lerkrus (kvervi) som Nikki tagit med hem från en resa. Dessutom har ett teppendiment smart system installerats, med vilket sensorer kan kontrollera miljöfaktorer som påverkar avkastningen. Detta är Khao Yai första och enda vineriet. På gränsen produceras en mängd olika viner, inklusive ett mousserande, tillverkat enligt den traditionella metoden.

Nikki experimenterar även med naturviner i mindre kvantiteter, liksom med olika blandningar. "Jag älskar att prova mig fram på ett ickefullt sätt", skriker hon. Att ta hand om en vingård är hårt arbete, men det är lätt att se att båda systarna driver av sin passion för vin, och kanske är det receptet för deras framgång.

PÅ FRÅGAN OM DET VAR SVÅRT ATT BOM ASIATISK kvinna ta sig in på den globala vinnmarknaden svarar Nikki att det faktum att hon var kvinna inte var ett lika stort hinder som det faktum att hon var asiatisk. Många vinkännare med traditionella smaker har ännu inte provat viner från Sydostasien, och

kan därför ha fördomar. Men under blindprovningar på internationella vinnmässor har viner från GranMonte levererats, och fått även de mest skeptiska att tänka om.

Egendomen har vuxit till en 48 hektar stor vingård, och producerar viner som serveras på Michelin-belönade restauranger runt om i Bangkok. Vinerna får regelbundet fina smekelser i både Asien och på andra ställen i världen. Cirka 20 % av vinerna exporteras, bland annat till Sverige, Frankrike och Schweiz.

Det finns knappast något bättre ställe att smutta på en flaska vin än på själva fidejulestaden. GranMonte har flera viner, köpa, semesterstuga och den charmiga restaurangen Vincoct. Vill man ta en paus från Bangkoks sus och dus är den idylliska dalgård ett fint utflyktsmål, där turister välkomnas året runt.





SAIGON BAIGUR

Inuti drakens näste

På en gata där några höns springer fritt, dolt bakom en grind, ligger hjärtat i produktionen av landets mest älskade gin. Men utan skyltar och ungefär 30 minuter öster om centrala Saigon undrar jag först om jag kommit rätt. Efter att tveksamt ha tryckt upp grinddörren och gått in på gården möts jag av en äldre man som ler åt min vilna min och pekar mot en stor lagerbyggnad. Min förvirring avbryts snart av en ung man som närmar sig med ett varmt leende: "Välkommen till Saigon Baigur".

TEXT & FOTO: AURELIEN FOUCAULT

Phu Nguyen, 28 år, Master Distiller sedan de tidiga dagarna, är mestadels som ni tror sig och som guidar mig till i destilleriet, och jag blir hjälpen över stråtan. Luftigt, rymligt och skönare rent – det liknar nästan ett kongessällskap där mötet är det nya stället för de kopparman, kallad Mother Dragon, som tronar i mitten av huvudskålen.

Ginsokarna flyttade sin "District 9 Distilling Company" i april 2023 för att utöka kapaciteten och kunna möta sina expanderingsplaner. De nya lokalerna rymmer kontor, tre pannor, ett lager, ett tappning och förpackningsavdelning, ett laboratorierum, ett mycket speciellt verkstadsrum (mer om det senare) samt en hemlig tropisk trädgård komplett med bar för nötningsnär.

FLYTEN VAR NÖDVÄNDIG DÄR FÖRETAGET VÄXTE explosionsartat sedan starten. Idén till Saigon Baigur Gin föddes 2019 som ett experiment av hölländaren Jacobus Lissner och hans fru Harb Nguyen och lanserades kommersiellt 2020. Det blev därefter den första premium drygin som destillerades i Ho Chi Minh-staden.

Namnet Baigur kommer från den första kända bosättningsen i området under 1000-talet: en chamsk fiskery som snart växte till en marknadsgård för biskop, fisk och kryddor. Jacobus Lissner, 43, kom första gången till Saigon 2002 för ett blyggsnadsprojekt. Han förläddade sig i landet och den elektrifierande atmosfären och beslutade sig för att göra det till sitt hem 2008. Hans omfattande resor genom landet fick honom att inse mängden av lokala örter och kryddor, och som god hölländare föll tanken naturligt på gin. Den seriösa resan började han år, och med hjälp som nu är destilleriets direktör, lyckades paret tillsammans skapa en produkt av oerhörd kvalitet och internationell lyfskraft.



Jacobus Lissner, 43, som första gången till Saigon 2002 för ett blyggsnadsprojekt. Han förläddade sig i landet.



Saigun till destilleriet.



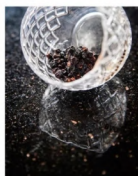
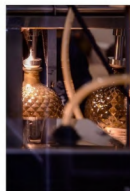
Grundaren Jacobus Lissner och Phu Nguyen, Master Distiller.

DET SOM GÖR EN PREMIUMGIN ÄR INTE bara drycken, utan omgiven i varje detalj, något som är förstod redan från början. Stilla flaskan, gemast igemkänbar på vilken handsk som helst, påminner om ett drak – den mytiska varieteten som har en central plats i de flesta asiatiska kulturer och även destilleriets logotyp.

Flaskan designades av Pin Timmesen och visade sig vara en utmaning på grund av sin komplexa form och kräver på glödslock och flögsommar. Det tog ett år att hitta rätt glasproducent. Efter betydande montering var flaskan färdig med en metallig etikett och kork, innan den föregås med ett band som bär Master Distillers signatur. Alla dessa steg kräver mycket arbete, men de gör flaskan oskälbar från varumärkets image och placerar den i premiumsegmentet.

Men Saigon Baigur var inte värd att skriva om, om det bara handlade om en vanlig flask, den verkliga jorden är naturligtvis gäns själv.

PHU NGUYEN BALANSERAR SÄCKLIGT INTE mindre än 16 botaniska och kryddor. Enligt förtä, men också svart bark-manna från norra Vietnams djungler, Saigonkanal från Annambergen och deras signatur: Buddha's Hand, en citrusfrukt vars klyftor liknar fingrar på traditionella Buddha-avbildningar, samt ingefärsrötter från Mekongdeltaet.





Kvaliteten och färskheten på ingredienserna är avgörande. Mängden av varje ingrediens kräver noggranna beräkningar och smaker testas för att säkerställa jämnhet mellan batcherna. Destilleriet använder tre kopparpainee: Saigon Thunder (den första, 120 liter), därefter Five Dragon, och sist Mother Dragon, den största och senaste (3 000 liter). Doseringen anpassas till varje paines storlek och ålder.

RESULTATET ÄR EN GIN MED LIVLIG DOFT, fylld av citrus och krydda. I smaken möts man av en rik kryddighet, förvånansvärt flerdimensionell, ledd av citrus men uppbyggd kring exotiska örter och ingefära. Avslutet är medellångt, med toner av pepparkorn och kvarblående citrongräs.

Utöver huvudsingen skapar Phu Nguyen varje år en specialtävla inspirerad av det kinesiska zodiakdjuret för året. För ormens år lanserades Curious Snake, inspirerad av vietnamesiskt kök med ingredienser som sågstrandad koriander, vietnamesisk balm, thailändsk basilika och risfälsöser. För drakens år



Själva flaskan påminner om ett drakägg.



FAKTA
Rekommenderat lokalt pris: under 40

Address:
District 9 Distilling Company - Saigon
Baigor Gin
48 Vũ Văn Mẫu, Long Trường, Thủ Đức,
Ho Chi Minh-staden
saigonebaigor.com

PHU NGUYEN, 26 ÅR, MASTER
DISTILLER
Grundaren Jochem Lissner och
Nygren, Master Distiller.

skapades Blossoming Dragon, en blomrig och fruktig gin infuserad med honung från löngrasträd ("draböga"), samt rosenblad, mejram och kungapelinser. Dessa begränsade upplagor ger honom möjlighet att experimentera utan att förlirva konsumenterna eller vinsterna väsentligt.

Företaget utvecklar också en ny produkt: under ett annat namn: en premium kaffespirit rikstad mot festscenen.

TACK VARE GRUNDARNAS INTERNATIONELLA ERFARENHET har Saigon Baiger från början haft ett globalt fokus och varumärket fick snabbt erkännande. De vann guldmedalj på Gin Masters 2022 samt guld i Contemporary Style Gin-kategorin på World Gin Awards 2023. Den vietnamesiska ginsen exporteras nu till över 50 länder, främst i Europa, men också till Kanada och Sydafrika.

Saigon Baguer står även inför att öppna sitt splitnande projekt "Gin School". Där får besökare och turister delta i en workshop, avrinda egna små kopparpennor och välja sin egen mix av kryddor och botaniska för att skapa en personlig gin, som de beteljar och får ta med hem. Vilket bättre sätt att lära känna en produkt, samtidigt som man upptäcker lokala kryddor och får med sig en unik souvenir från Vietnam? Med denna innovationssats, sitt kvalitetsfokus och viljan att dela sin kultur och passion, är det svårt att inte inspireras av District 9 Distilling Company.

Så, vad sägs om ett glas till? Gör det till en Saigon
Baiquirin & Tonic, tack.



Mycket manligt handarbete:
bakom färdigvårdandet av
båtstjärnorna, från tything till
anpassning.

LADORA WINERY

100% made in Vietnam



C'est après une longue ascension de routes sinueuses jusqu'au sommet des hauteurs de Dalat, au-dessus des nuages, que s'offre à nos yeux la perle rare : Ladora Winery, producteur du fameux Château Dalat, le seul domaine viticole 100 % made in Vietnam.

After a long climb up winding roads to the heights of Dalat, high above the clouds, we came upon a rare gem: Ladora Winery, producer of the famous Château Dalat, the only 100% made-in-Vietnam winery.



Le Duc Binh, maître vigneron.

Dans un pays où la consommation d'alcool est en constante augmentation, c'est principalement la bière et l'alcool de riz, souvent fait à la maison, qui dominent le podium.

Toutefois, avec le développement des classes moyennes, le vin gagne du terrain sur les tables vietnamiennes, en partie parce qu'il est souvent symbole d'un certain statut social, mais aussi pour ses supposées vertus pour la santé, un argument de vente qui a son poids au Vietnam.

Dans les grandes villes, comme à Hanoi et Ho Chi Minh Ville où se trouve aussi une importante communauté d'expatriés, les bars à vins se multiplient et les restaurateurs travaillent minutieusement à leur carte des vins. On trouve même de plus en plus de bars spécialisés dans des produits niche tels que les vins nature et biodynamiques.

À Ho Chi Minh Ville, la Saigon Sommeliers Association, créée en 2017 par une équipe de jeunes sommeliers vietnamiens passionnés, œuvre à partager leur connaissance du vin et développer la profession de sommelier. Ils ont d'ailleurs été reconnus en 2022 par l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) comme la seule association officielle de sommeliers au Vietnam, ce qui marque une étape importante pour le développement de la culture du vin au Vietnam.

Le développement de la consommation de vin se heurte à un obstacle de taille, courant en Asie du Sud-Est : les taxes sur les alcools importés sont si élevées que le vin étranger reste réservé à des consommateurs relativement aisés. Pour une bouteille de vin de table français, chilien ou australien, il faudra en magasin déboursier un minimum de 10 euros, multipliant ainsi souvent par 3 ou 4 le prix de la bouteille dans son pays d'origine.

L'alternative moins onéreuse est celle des vins dits « du Vietnam » qui sont en réalité soit des vins d'Amérique du Sud (Chili ou Argentine) mis en bouteille au Vietnam, soit des vins faits avec du raisin issu du Vietnam, mais mélangé avec des fruits pressés, tels que les mûres ou les fraises.

In a country where alcohol consumption is constantly on the rise, beer and rice alcohol, often homemade, dominate the podium.

However, given the increasing middle-class population, wine is gaining ground on Vietnamese tables, partly because of its status symbolism, but also because of its supposed health benefits, a selling point that has significant impact in Vietnam.

In the big cities, such as Hanoi and Ho Chi Minh City where there is also a large expatriate community, wine bars are multiplying and restaurateurs are working meticulously on their wine lists. There are even a growing number of bars specializing in niche products such as natural and biodynamic wines.

In Ho Chi Minh City, the Saigon Sommeliers Association, created in 2017 by a passionate, young team of Vietnamese sommeliers, aims to share their knowledge of wine and develop the sommelier profession. In fact, in 2022 they were recognized by the Association of the Sommellerie Internationale (ASI) as the only official sommelier association in Vietnam, marking an important milestone for wine culture development in Vietnam.

Wine consumption in Southeast Asia is facing a major hurdle: taxes on imported spirits are so high that foreign wine is reserved for relatively well-off consumers. For a bottle of French, Chilean or Australian table wine, you'll have to pay a minimum of 10 euros in store, often multiplying by 3 or 4 the price of the bottle in its country of origin.

The cheaper alternative is so-called "Vietnam wines", which are in fact either South American wines (Chile or Argentina) bottled in Vietnam, or wines made with grapes from Vietnam, but blended with pressed fruit, such as blackberries or strawberries. These much more affordable wines (between 3 and 5 euros) are frequently sweet, unaccompanied and aimed primarily at satisfying consumers with little knowledge of classic wines.

Ces vins, beaucoup plus abordables (entre 3 et 5 euros), sont très fréquemment sucrés, sans complexité et visent principalement à satisfaire les consommateurs peu connaisseurs des vins classiques.

C'est en cela que la « Ladora Winery » est unique au Vietnam ! Appartenant au groupe LadoFoods (Lamdong Foodstuffs Joint Stock Company), la compagnie, autrefois entreprise d'État, a rebaptisé en 1990 une installation ouverte par les Français à l'époque de l'Indochine, le Domaine Lafora, spécialisée dans la production d'alcool et abandonnée en 1976 lors de la libération du Vietnam. En 1998, l'entreprise décida de se concentrer sur la production de vin et de planter des vignes, elle se privatisa ensuite en 2012, acquérant ainsi une plus grande autonomie pour travailler le vin.

Basée à Dalat dans le centre du Vietnam, une région montagneuse au climat idéal pour la culture agricole ainsi que pour le travail du vin (la température moyenne oscille entre 16 et 20 degrés tout au long de l'année), la région est toutefois trop humide pour la plantation de vignes de qualité. Pour cette raison, les 25 hectares de vignobles de Lado Winery sont situés à 3 heures de route de Dalat, dans la région côtière de Ninh Tuan, beaucoup plus chaude et sèche avec un terrain plus argileux et sablonneux. C'est dans cette région, proche de la mer de Chine, que se trouvent toutes les plantations de raisins du Vietnam. Mais alors que la plupart des producteurs se concentrent sur du raisin de table planté en pergola, Ladora Winery a concentré ses efforts pour arriver à obtenir des cépages de qualité, principalement du shiraz, cabernet sauvignon et merlot, ainsi que du sauvignon blanc et du chardonnay. Or il trouve aussi du cardinal, qui bien que considéré comme du raisin de table dans le reste du monde, est très populaire pour la vinification au Vietnam et en Thaïlande.

La Ladora Winery offre un grand éventail de boissons, avec des produits tous publics, à base de vins sucrés, de sangrias et de mousseux, mais elle brille par sa gamme de vin de qualité supérieure, faits avec les méthodes européennes et un équipement à la pointe de la technologie, aussi bien pour la viticulture que pour la vinification et l'embouteillage. Chateau Dalat, la première marque de vin classique faite au Vietnam.

Bien que leur vins soient à 60 % destinés au marché domestique, 40 % étant distribués à l'étranger, principalement en Asie, leurs efforts de miser sur du vin de qualité ont été récompensés.

Le vintage 2015 de leur Chateau Dalat Signature Shiraz remporta la médaille d'or à San Francisco International Wine & Spirit Competition en 2016 et Chateau Dalat a été sélectionné pour être le vin officiel des sommets de l'APEC (Asia-Pacific Economic Cooperation) en 2007 et en 2017.

C'est dans la superbe cave de Chateau Dalat, entre les fûts de chêne nécessaires à la confection des vins de la gamme du chateau, que nous reçoit le maître vigneron, le charmant Le Duc Binh.

Cela fait 40 ans qu'il travaille pour LadoFoods et il est fort d'une expérience de deux années en France dans la région d'Angers. Il est particulièrement fier d'être des vins français et est heureux de pouvoir produire des vins de qualité au Vietnam.

Si toute la gamme des Chateau Dalat est remarquable, le sauvignon blanc de 2019 brille de par son excellence, minéral, fruité et délicat. Il est certain qu'il surprendra bien des amateurs de vin lors d'une dégustation à l'aveugle.

Lorsqu'il présente sa ligne de vin, il reconnaît bien sûr la richesse et la complexité de ses vins haut de gamme, ceux de la série Signature et Spécial, mais il confie avoir une affection particulière pour un de leurs vins d'entrée de gamme, le Vang Dalat Premium, qui est composé à 100 % de cardinal :



This is what makes Ladora Winery unique in Vietnam.

Belonging to the LadoFoods group (Lamdong Foodstuffs Joint Stock Company), the company, once a state-owned enterprise, took over in 1990 a facility opened by the French during the Indochina era, Domaine Lafora. The winery is specialized in alcohol production and was abandoned in 1976 when Vietnam was liberated. In 1998, the company decided to focus on wine production and plant vineyards, and in 2012 privatized itself, acquiring greater autonomy to work with wine.

« Celui-ci est vraiment particulier du Vietnam, il surprendra certainement les amateurs de vin étrangers, mais il est représentatif de notre terroir et de notre culture ». Et n'est ce pas ici aussi que repose la magie de la culture du vin à l'international ? Que chaque pays, chaque culture puisse proposer un vin qui porte ses couleurs et son caractère, même s'il n'est pas du goût du plus grand nombre ?

L'ouverture du vin au Vietnam n'en est encore qu'à ses débuts, mais le potentiel est là et il faudra garder les yeux sur cette région du monde qui n'a pas fini de nous surprendre.



Based in Dalat in central Vietnam, a mountainous region with a climate ideal for both agricultural cultivation and wine-making (the average temperature fluctuates between 16 and 20 degrees throughout the year), the region is however too humid for high-quality vineplanting. This is why Lado Winery's 25 hectares of vineyards are located 3 hours' drive from Dalat, in the coastal region of Ninh Tuan. This region is much warmer and drier, with a more clayey and sandy terrain. Here, close to the China Sea, are all of Vietnam's grape plantations. But while most growers focus on pergola-planted table grapes, Ladora Winery has concentrated its efforts on achieving quality grape varieties, mainly Shiraz, Cabernet Sauvignon and Merlot, as well as Sauvignon Blanc and Chardonnay. There's also cardinal, which although considered a table grape in the rest of the world, is very popular for winemaking in Vietnam and Thailand.

Ladora Winery offers a wide range of beverages, from sweet wines to sangrias and sparkling wines, but stands out for its premium range of wines. They are made using European methods and state-of-the-art equipment, both for viticulture and for vinification and bottling. Chateau Dalat, the first classic wine brand made in Vietnam.

Although 60% of their wines are destined for the domestic market, with 40% distributed abroad, mainly in Asia, their efforts to focus on quality wine have been rewarded.

The 2015 vintage of their Chateau Dalat Signature Shiraz won the gold medal at the San Francisco International Wine & Spirit Competition in 2016, and Chateau Dalat was selected to be the official wine of the APEC (Asia-Pacific Economic Cooperation) summits in 2007 and 2017.

In the magnificent cellar of Chateau Dalat, between the oak barrels used to make the wines in the chateau's range, we meet the master winemaker, the charming Le Duc Binh.

He has been working for LadoFoods for 40 years, and has two years' experience in the Angers region of France. He is particularly fond of French wines and is delighted to produce quality wines in Vietnam.

While the entire Chateau Dalat range is outstanding, the 2019 Sauvignon Blanc shines with excellence, mineral, fruity and delicate. It's sure to surprise many a wine lover in a blind tasting.

When presenting his wine line, he certainly acknowledges the richness and complexity of this top-of-the-range wines, those in the Signature and Special series, but confesses to having a particular affection for one of their entry-level wines, the Vang Dalat Premium, which is made from 100% Cardinal. This is one really particular to Vietnam, it will certainly surprise foreign wine lovers, but it's representative of our terroir and culture. And wouldn't you agree that this is where the magic of international wine culture lies? That every country, every culture can offer a wine that embodies its colors and character, even if it's not to everyone's taste?

Vietnam's wine adventure is still in its infancy, but there's plenty of potential, and we'll need to keep our eyes on this region of the world, which keeps surprising us.

Text and photos : Aurélien Foucault



China's Beer Lovers Brave Danger in the Face of a Deadly Virus



Feature

By Aurélien Foucault, February 12, 2020

Falling For Beer

october

The recommendations are clear: stay home, minimize outings, and avoid unnecessary social interactions. This isn't a note left by an overzealous parent—these are necessary steps taken to help contain the deadly virus COVID-19 (a.k.a. Wuhan virus, novel coronavirus, or 2019-nCoV) that's been causing havoc all over China since January. Following the official announcement by the World Health Organization declaring the virus outbreak a "[Public Health Emergency of International Concern](#)," some countries have closed their borders to people coming from China and major airlines have canceled their direct flights to the mainland.

After nearly three weeks of recommended self-isolation, the city of Beijing has turned into something of a ghost town, offering the eerie sight of deserted streets, closed businesses, and nearly zero traffic. Besides the occasional mask-wearing silhouettes heading out for groceries and a few elderly Tai-Chi practitioners, it's as if its population of 21 million has simply vanished.



Outside Slow Boat Brewery. All photos by the author.

China's Beer Lovers Brave Dan...

In spite of this apocalyptic scene, there are some beacons of normalcy. Among them is Beijing's Slow Boat Brewery, which has made sure its door is open and its taps full of fresh beer, even amid the threat of a deadly virus.

Founded in 2011 by Americans Chandler Jurinka and Daniel Hebert, Slow Boat is one of the pioneers of the Beijing craft beer scene. The pair began by sharing their beer at pop-up events and selling it to local bars and restaurants. That eventually grew into a brand that now has three venues in the city, including a three-story, 750-square-meter brewpub.



Slow Boat co-founder Chandler Jurinka (right).

China's Beer Lovers Brave Dan...

"Even before the outbreak, we made the decision that we'd always be open, whatever happens. We want people to know they can count on us being open. So when the virus outbreak happened, we didn't give it a second thought," says Jurinka, co-founder and CEO. "After we heard of the outbreak we put our efforts into drafting new SOPs (Standard Operating Procedures) and training staff on how to perform health checks and sanitize the restaurant so that it would be a safe haven for those that wanted a pint or a good meal."

At a time when most people are staying home, have fled the country, or have not come back after the Chinese New Year migration, it certainly is a costly operation to keep Slow Boat's venues open. "Yes, we could have saved a lot of money closing during this outbreak, but we decided in times like this, it's even more important to be open and offer customers a bit of a break."



Staff checks customers for fever before they're allowed inside.

Besides the tragic human cost of the virus—with more than 1,000 confirmed dead and more than 6,000 in severe condition at the time of writing—it has also caused a major blow to the economy, and nobody can properly estimate its full impact yet. The food and beverage industry has been one of the first to take the hit, with the number of walk-ins going down anywhere from 70 to 95 percent, according to Jurinka.

The virus has now infected more than 45,000 people worldwide, and 300 in Beijing alone. With those kinds of frightening figures, how do you get customers to leave the safety of their homes and go out for a beer? After a long period of self-isolation spent waiting for the latest report on the virus, it's easy to let paranoia take hold.

Slow Boat reassures its clientele that it is thoroughly committed to sanitary procedures in its brewpubs. Anybody entering the premises will first undergo a temperature screening to make sure nobody comes in with a fever, one of the key indicators of the virus.



Slow Boat takes sanitization seriously.



China's Beer Lovers Brave Dan...

In addition, all members of the staff wear face masks, and there's even a box of complimentary surgical masks at the entrance in case a customer needs one. This is quite a feat, given that all proper masks are completely sold out in China and practically impossible to get.

But was it these sanitary measures that got customers to leave their homes? "Well, it helps, as it's somehow reassuring, but we are still very careful. We only venture out for shopping and dinner," says Mr. Sun, a customer who came to Slow Boat to have dinner with a friend.



"We come and drink because there's nothing else to do."

Gathered around a large table, four friends from the UK, Australia, and France share their thoughts on the situation: "Masks and temperature checks are nice but we don't care about it much. We're not afraid—we still go out and come here because we live nearby. We work in the pharmaceutical industry so we understand what's going on. There's a lot of bullshit noise and lots of fake news. We come and drink because there's nothing else to do."

Asked if they were thinking of leaving China, one of them pointed out that the UK asked for its citizens to go home and he did just the opposite. "I was on holiday in Thailand and actually came back here a few days ago. It's important to show our Chinese colleagues we're here with them. We're not going anywhere."

Another confessed: "Of course I'm afraid of the virus, but boredom was worse than fear. Staying home all alone isn't an option."



The staff say they are not particularly scared of the virus.

When it comes to the staff, they're not particularly scared either, but the risk is harder to swallow for their parents, who grow increasingly worried at the thought of them facing customers at work. Two of them had to quit to reassure their relatives.

The outbreak has also highlighted a certain tension between the Chinese and the foreigners living here, who usually have another home to go back to. Michael, who's in charge of marketing at Slow Boat and is originally from Poland, could work from home but decided to come to the bar every day to show the Chinese staff that "they haven't been abandoned" by their foreign colleagues.



"The situation is so bad that having a bit of fun can't hurt."

For Jun and KC, two friends visiting the brewery, it's the first time they have had a face-to-face conversation with someone in 10 days. "I came back from the South so I isolated myself for two weeks to make sure I wasn't bringing back the virus," says KC.

"We know that in Beijing the health risk is low, but the risk of depression is high. There is a heavy mental cost to all this as well. All our travel plans were affected, so when we heard Slow Boat was still open, we were both really cheered up by it. The situation is so bad that having a bit of fun can't hurt."



Slow Boat is renowned for its burger selection.

Slow Boat certainly delivers a diversion with its 14 beers on tap and an exciting selection of unique burgers. Two of the favorite beers among customers are the Monkey's Fist IPA, a continuously hopped blood orange brew boasting a nose of pine and mango and a combination of five different malts, and the Moon Jelly Clear NEIPA, which is surprisingly crystal clear and exhibits a smooth, creamy mouthfeel with low bitterness.

Slow Boat also takes its food menu seriously. Its legendary FRYBURGER, served with beer-battered fries in between the burger buns, has repeatedly won "Best Burger" awards in the Beijing community since 2014 and has managed to keep its title until today.



Canning beers on site with the Master Sealer.

Inevitably, no matter how good the beer, the virus outbreak still has impacted customer habits. As Roy, the brewpub manager explains, "The mood among customers has changed. They used to stay for hours and drink as much beer as they could, and now many will just come to feed themselves and leave. These days they also tend to come in smaller company and avoid large groups."

Inevitably, no matter how good the beer, the virus outbreak still has impacted customer habits. As Roy, the brewpub manager explains, "The mood among customers has changed. They used to stay for hours and drink as much beer as they could, and now many will just come to feed themselves and leave. These days they also tend to come in smaller company and avoid large groups."

Luckily for those customers, Slow Boat also cans any of its beers on site with its Master Sealer, perfect for take-away or delivery straight to your sofa.



Slow Boat has already taken a massive hit in sales this year.

Even with the virus looming, Slow Boat has brewed enough beer to hold its own for a while—but it's clear that the situation can't last eternally. "We're 95 percent down in outside sales over last year," regrets Jurinka. "Because of what we sell off-site: bars, restaurants, hotels that normally buy our beer. They're either closed or they're not getting any business. And that's a gigantic difference because we've been on a 40 to 60 percent increase in volume every year for the last nine years. Our business planning for the crisis is built around a three- to six-month estimate of near-to-zero profits. We figured if we can make it after six months in that situation, we can last another 20 years."

Beer is certainly not a remedy for the outbreak, but it does have the power to bring some necessary relief in these trying times. If nothing else, a visit to one's local brewery can offer a brief respite from the tragedy while the world awaits a cure.

ZX Ventures, a division within AB InBev, is an investor in October

RELATED ARTICLES



Feature

How the Pandemic Has Changed Beer Forever



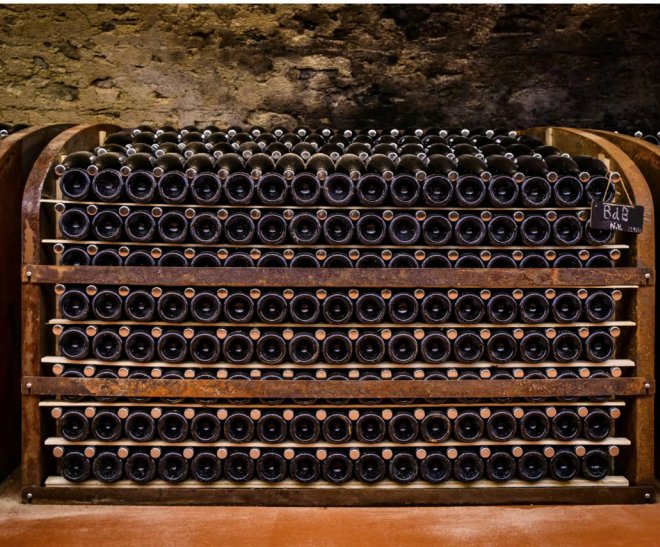
Feature

The Best IPAs of 2020



Feature

This French Brewery Is Giving Underemployed Workers a Fresh Start



ENGLISH VERSION

Slovakia's **Hidden** **Gem**

VIAJUR
WINERY

Central Europe's small nation of Slovakia boasts over 2,000 years of winemaking history. Six wine regions stretch from Tokaj in the east to the foothills of the Little Carpathians in the west, earning recognition as a country focused on high-quality wines despite its modest scale. Among these, the Little Carpathian foothills and the Nitra region stand as Slovakia's two most representative areas. We visited VIAJUR, an innovative winery operating two estates in these regions.

TEXT MANAMI TOMINAGA PHOTO AURELIEN FOUCAULT

A renaissance castle turned modern winery. Our visit took us to the estate nestled in the Little Carpathian foothills. Located near the Austrian border, about 20 kilometers northeast of the capital, Bratislava, in the historic town of Svätý Jur, it is known as the Svätý Jur Estate. The facilities—including the winery, a Clauß & Millau-recognized fine dining restaurant, luxurious accommodations, event spaces, and shops—are housed in a renovated 16th-century Pálffy family castle.

In the elegant Renaissance-style manor, we were warmly welcomed by head winemaker **Tomáš Džing**. Tomáš has been involved in winemaking since childhood through his grandfather, who was a winemaker, and his father, who operated a wine shop.

"I spent almost nine years in New Zealand, earning bachelor's degrees in viticulture and oenology while working at local wineries," he explained. After returning to Slovakia, he served as head winemaker at another winery for nine years before accepting the position at VIAJUR.

CENTURIES OF WINEMAKING HERITAGE

While VIAJUR Winery was established in 2016, winemaking at Svätý Jur's Pálffy Castle dates back to 1580. The first person to undertake winemaking here was **Katarína Pálffy**, the castle's owner.

After losing her first husband in war, Katarína married his close friend **Štefan Biskupák**, in accordance with her late husband's final wish. However, Štefan was forced into exile in Poland due to religious persecution. Although physically separated, he continued to care for Katarína—sending her letters instructing her to begin wine production so she could keep their finances afloat. The letters were filled with winemaking knowledge and business advice, which she successfully applied to the estate.

Through such circumstances, the small village of Svätý Jur became a royal town supplying wine throughout the Austro-Hungarian Empire. Winemaking here continued uninterrupted for centuries.

Guided by Tomáš through the castle courtyard, we encountered dignified bronze statues of Štefan and Katarína—the founders and first winemakers of the estate. Throughout the premises, logos featuring linden tree motifs—once planted on all Pálffy family lands—are artfully displayed. The linden tree is considered sacred by Slavic peoples as a symbol of prosperity and life.

FROM COMMUNIST HARDSHIP TO MODERN REVIVAL

However, Slovak winemaking endured hardship during the 41-year period of communist rule from 1948 to 1989. "Vineyard



area shrank dramatically, and winemaking knowledge was lost," said Tomáš. "In the 1990s, many people reclaimed their family land, but since the winemaking tradition had been broken, they had no choice but to abandon it."

The Pálffy estate was no exception. The underground cellar's winemaking equipment lay in neglect while the manor became first an orphanage, then a veterans' hospital, before being left derelict. "It was in terrible condition. In 2016, we acquired the manor with investors, restored the deteriorated building, and revived the winemaking tradition," Tomáš explained.

He then led us through the production facilities. Descending the stone steps reveals underground spaces formed by the 16th-century castle's foundations. In the cool air, modern stainless-steel tanks and French oak barrels stand in rows—a



magnificent blend of ancient and modern, where secret rooms and crumbling corridors spark the imagination.

TWO DISTINCTIVE TERROIRS

Slovakia enjoys a cool continental climate with significant day-night temperature variations that create ideal conditions for developing both refreshing acidity and concentrated fruit flavors.

VIAJUR Winery operates two estates. The first is the **Svätý Jur Estate**, which we visited—five hectares of terraced vineyards with cool night-time temperatures and granitic and sandy soils, perfect for the estate's signature style combining firm acidity and distinctive mineral notes.

The second is the **Farná Estate**, located about 100 kilometers south in the Nitra region. Farná encompasses 66 hectares (37 hectares of vineyard) with fertile loess loam soils and focuses on red varieties like Cabernet Sauvignon and Merlot. This region is the warmest in Slovakia, producing red wines with intense fruit flavors and well-balanced tannins, resulting in powerful, complex wines.

Both estates are organically certified and practice sustainable cultivation without herbicides, pesticides, or fungicides.

FREEDOM IN WINEMAKING

In this rich environment, Tomáš chooses to work within the "Slovak wine" category—the least restrictive classification within Slovakia's appellation system.

"Without any restrictions, we can grow any varieties we like and make wine exactly as we envision, which is great," explains Tomáš enthusiastically.

Currently, the winery produces about 150,000 bottles annually. In addition to international varieties such as Cabernet Sauvignon and Merlot, they also work with Central and Eastern European grapes like Frankovka (also known as Blaufränkisch) and Slovak indigenous varieties such as Dunaj (named after the River Danube) and Iron (after the River Iron).

VIAJUR's winemaking philosophy varies depending on the style and grape variety. Entry level wines employ reductive techniques with cold fermentation and stainless-steel aging to preserve vibrant fruit flavors, while premium wines undergo more complex processes, including spontaneous fermentation with wild yeasts. Red wine production may incorporate whole-bunch fermentation, with open-top fermenters allowing manual punch-down for precise extraction control.

For white wine production, aging in unique barrels combining French oak heads with Slavonian acacia staves achieves smoother, more balanced flavors. "The coopers told us not to complicate things, but they were convinced when they saw the results," said Tomáš.

Overall, VIAJUR wines share common characteristics regardless of variety. "Fruitiness and firm acidity—this character appears even in the warmest years. We can also produce intense wines without excessive alcohol," Tomáš noted.



Digitized bronze statue depicting Felicia and Katarina
—the founders and first winemakers of the estate.



SLOVAKIA'S UNIQUE ASSET: THE DUNAJ GRAPE

Guided by Tomáš, we sampled various wines, but two especially captured the essence of what makes both Slovakia and VIAJUR so compelling.

The Slovak indigenous variety Dunaj was developed by Slovak engineer and ampelographer Ľudmila Pospíšková during the communist era. The grape was specifically bred to produce rich, intensely colored red wines even in Slovakia's cool climate. Thanks to its red flesh, the variety delivers deep color concentration and develops wines with rich plum flavors, moderate tannins, and a long finish.

"In blind tastings, everyone wonders, 'What grape is this?' but the reception is always excellent," Tomáš smiled.

This Dunaj variety has been selected as Slovakia's best red grape, and we were treated to the Dunaj 2022 Arie in Vino (824): a warm, full-bodied wine with fine

structure and elegance, aged for 12 months in 500L oak barrels. It was a delight—and a revelation of the potential hidden in this unusual variety.

There's also a special wine made from Riesling. "I created this wine as a homage to Katarina Pálffy and named it Riesling Liebling, meaning 'beloved,'" explained Tomáš. This semi-sweet wine (812) demonstrates Slovakia's characteristic high acidity balanced with residual sugar, featuring layered flavors that transition from initial sweetness on the tongue to sharp, refreshing acidity.

VIAJUR's portfolio also includes wines with innovative packaging. They have introduced Slovakia's first canned wine production technology. This caught the attention of MW Elizabeth Gabayová, a rose expert, leading to a collaboration that produced a canned rose wine (64.20, 25cl) made from the indigenous Dunaj variety.

SUSTAINABLE PHILOSOPHY

One of VIAJUR's core philosophies centers on eliminating waste. Grape skins and stems are transformed into cosmetics—from face peels to lip balms. All fruits and vegetables grown on the estate supply the restaurants, embodying a genuine farm-to-table approach that ensures sustainable production practices.

THE FUTURE OF SLOVAK WINE

Although the winery produces wine at the highest standards, Slovak wines remain little known worldwide. "Slovakia rarely appears on wine maps," said Tomáš.

Yet he views this as an opportunity to ignite global curiosity. "Because people don't know about us, their surprise is greater when they taste our wines. Once they do, they discover wines of excellent quality that rival those from famous regions," he emphasized.

Today, VIAJUR wines are enjoyed domestically and exported to the U.S., East Coast, the United Kingdom, and Japan, with international recognition steadily growing. "We have supply arrangements with Michelin-starred restaurants in Italy and luxury resorts in the Maldives," Tomáš explained.

VIAJUR Winery has truly achieved an impressive feat, managing to make all the elements converge: extensive winemaking history, international perspective, solid expertise, innovative technology blended with traditional methods, meticulous facilities, and—last but not least—wonderful wines with a strong identity. In the romantic setting of the castle, Tomáš and his team are quietly orchestrating a revolution in Slovak winemaking well worth discovering.

VIAJUR Winery
Address: Pevnostná 48A, 900 21 Svätý Jur, Slovakia
Phone: +421 903 903 627
<https://viajur.sk/en/>



HARVEST IN THE LAND OF SMILES



Nestled in the green Asoke valley surrounded by rocky hills, the Granmonte estate glows under a ray of sunshine piercing through the clouds.



The vineyards go as far as the eye can see and one may get a sudden feeling of teleportation when – in the heart of Thailand, only a couple hours away from Bangkok- appear wooden signs in French with evocative words such as «Marsanne», «Roussane» and «Petite syrah».



There, the two Lohitnavy sisters can be found beaming with the legendary Thai smile. Nikki –first female winemaker and oenologist in Thailand as well as the General manager of Granmonte Winery- is

busy walking around the estate, a talkie-walkie on her belt while Mimi can be found gracefully coordinating their PR and Marketing efforts with the perfect mix of approachability and business acumen.



Nikki & Mimi Lohitnavy

A striking aspect of Granmonte is that it truly is a family affair. When Visooth Lohitnavy followed his passion for wine to turn a 12-hectare plot of land in the foothills of the Khao Yai National Park into a winery and vineyard, his wife Sakuna followed him with their two daughters Nikki and Mimmi to settle in the valley.

This saga of passion and hard work started in 1998 and the first bottles of Granmonte came out in 2001.

Early on, the family understood that in order to ensure Thai Wines get recognition and respect from the international wine community, there should be a system in place to vouch for the good ethics and practice of Thai Winemakers. That is how GranMonte became a founding member of the Thai Wine Association in 2004, then a founding member of Asian Wine Producers Association in 2014 and they even managed to register the first protected Geographical Indication in Thailand with 'Khao Yai Wine' in 2018.

By doing so, the Lohitnavy family has effectively helped gain invaluable exposure not only for the GranMonte brand but for Thai Wines worldwide.

Nikki, the elder of the two sisters, chose early on to dedicate herself to winemaking and she went to study in Adelaide, Australia, where she is the only scholar in history to have graduated with a bachelor's degree in Oenology together with Honours in viticulture. While she was studying, she would call her family in Thailand to tell them about whatever important information she learned that could help improve the then-still-young Winery.

She returned to Thailand to become the General Manager of GranMonte after she graduated in 2008.



But learning winemaking, as any craft, is a never-ending process and she travelled to nearly every continent to further improve her knowledge and practice, as well as meeting other winemakers and provide consulting services.

Growing wine in the tropics is quite a different endeavour than in the traditional wine regions. For one, the climate makes it difficult for many types of grapes to grow and thrive. Luckily, from the 1960's and especially in the 80's with the Royal Project, Thailand has been

testing all sorts of crops (vines included) to see which ones would be the most suitable to grow in the country and what methods were recommended to help protect them. Such findings have been very helpful as a base for winemakers to develop their vineyards in the region, and results indicated that the varieties Chenin Blanc and Shiraz were those that fared the best in terms of growth, wine production and quality.



The climate also has some advantages for winemakers, for example the tropics are not in danger of frost and somehow less susceptible to mildew and parasites than the continental regions.

One of the pests GranMonte encounters though is one few other winemakers would ever face: elephants.

Indeed, it occasionally happens that an elephant or two would venture into the estate, ravaging the beautifully arranged vines on their passage. Nikki remembers witnessing such event one evening under a starry sky, when a mother elephant went for an evening walk with her calf. Far from angry, she simply remembers it as "a beautiful sight".

In order to avoid destruction on the fence around the vineyard, they even left an opening with the sight: «Elephant's gate» for the

pachyderms to find their way in and out more easily.

However, Nikki is not one to stop at the few sorts of grapes vowed to thrive in Thailand, she loves to experiment – in all sorts of ways. With the grape varieties of course, grafting them if needed to help them grow in the region, but also with the winemaking process.



Some varieties require to be grafted with *vitis vinifera* to acclimate to the Thai terroir.

GranMonte has a top of the line equipment, with shiny vats and all sorts of barrels, and they even have some Georgian qvevris that Nikki brought back from a trip in the region and a state of the art Smart Vineyard System that doubles as Khao Yai first and only weather system.



Nikki and Mimi love wine and they want to share their passion with as many as possible - they currently have over 25 references to cater to all wine lovers, including sparkling wine done in the traditional method.



Nikki also tries her hand at natural wines and original coupage in small batches. «I just love to have fun with it», she laughs. Speaking with the two sisters, one understands that although it is a demanding enterprise – they are still driven by passion, which is what wine should always be about.

When asked if it was difficult as an Asian woman to enter the global market of wine, Nikki notes that it was less the fact she was a woman that made it difficult, than the fact of being Asian. In the wine community, many have yet to try wines from South-East Asia and this often comes with prejudice, thankfully circumvented by blind tastings that allow the GranMonte wines to shine at international wine fairs.

GranMonte's wine is bound to help skeptics change their vision, as the estate that has now grown into a 48 hectares vineyard is now featured on the tables of Michelin restaurants in Bangkok, regularly collects high awards both in Asia and around the globe and 20% of their wine is now exported, in markets such as Sweden, France and Switzerland.



Our personal motto though is that nothing beats sipping a bottle of wine in its birthplace and Granmonte Estate, now equipped with a wine store, a cafe, their charming Vincotto Restaurant and a holiday cottage, makes for the perfect visit for an escape from Bangkok, so come and try for yourselves as they welcomes tourists all year round in their idyllic valley.



This French Brewery Is Giving Underemployed Workers a Fresh Start



Feature

Falling For Beer

october

By Aurélien Foucault, August 14, 2020

Throughout the ages, sharing a beer in good company has always been an important part of social interactions. But what if beer could do more than just bring joy to those who drink it?

That's the idea that pushed two French brothers, Fabien and Samuel Marzelière, to found Brasserie Tête Haute—"a company that serves people, not the other way around." Located in Couffé, a rural town near Nantes in the west of France, Tête Haute is a hybrid project combining a brewery, an organic hop garden, and a social enterprise aiming at rehabilitating people who have long been out of the job market.

Solidarity

Solidarity is the *raison d'être* behind the Tête Haute project. Before opening the brewery, Samuel, 33, used to work as a team manager in a construction company and Fabien, 30, was a social worker, working with refugees and children. They thought of ways they could apply their love for crafting a good product while also having a positive impact around them. They also decided that their beers would be organic, that they'd do the best they could to keep things local, support local businesses, and minimize their carbon footprint. But this was not enough—they needed something that would have a direct, measurable impact.



This French Brewery Is Giving ...



All photos by the author.

A view of Brasserie Tête Haute.

Their solution: building a company that would give a chance to those who have a hard time finding a job anywhere else, rehabilitating them both socially and financially.

In the late 1980s, France put in place a program that supports businesses that help workers regain a more sustainable place in society by lowering the employer's social security contributions. This program, providing contracts of a maximum of 24 months, is not meant for the employees to stay at the brewery long-term; instead, it is meant as a springboard for them to return to the larger labor market with more skills. The experience is intended to get them up to speed on the current workplace expectations, help them rebuild their confidence, and prepare them to get back to the workforce.

This French Brewery Is Giving ...



Fabien explains that they keep the equipment at the brewery as simple as possible, as the goal is to make things easy for the employees, who often have little brewing experience. Because the brewery adapts work shifts to its employees' needs and limitations, production can be slower than in regular companies.



The labelling machine at Tête Haute.

Sara, a fresh recruit at Tête Haute and one half of its two current employees, explains that she was brought onto the program after a devastating burn-out as a caregiver. For years she was not able to keep a job, as she would regularly get panic attacks and could not cope with the stress. She initially joined Tête Haute for a position as a manufacturing aid but after a few days at the brewery, the constant noise started wearing her out. If this had been a regular company, she would probably have quit or been dismissed right away, but not at Tête Haute. By maintaining open communication with Sara, Fabien, and Samuel were able to identify this issue immediately and decided to adjust her workload. Instead of working in production, she now does mostly administrative tasks and sales in the office, but she will still have to do a bit of production every week, in the hope that she will gradually be able to overcome her aversion to stress and noise, as this could help her in her career after the program.

The other employee on the program has quite a success story. Marie was one of the first employees at Tête Haute. She had few qualifications, having worked odd jobs for years. Well into her 50s, there was little hope for her to find a company willing to give her a steady job so close to retirement age. (In France, most workers retire in their 60s.) Although employees are supposed to fly on their own after the two-year period, Marie proved so valuable and demonstrated such talent in training new recruits at the brewery that they offered her to stay as a regular employee at the end of her contract.



Marie (left), posing with a bottle of her favorite beer, the dry hopped lager; Sara and her favorite, the wheat beer.

When asked what beer they prefer from Tête Haute's lineup, Sara and Marie both laugh, saying they used to know nothing about craft beer but they are now both trying hard to understand the subtleties of flavor and aroma. Sara picked the Pale Ale as her favorite and Marie said she liked the Dry Hopped lager as it was very refreshing during the summer days.

But what is the success rate of this rehabilitation program? Fabien says it is about 50-50. It has a lot to do with the personalities of those involved and the severity of their social exclusion. However, the brewery is doing well, and they hope to be hiring more employees soon. Because of his background as a social worker, Fabien can directly supervise up to three employees. If they hire more employees, they will have to incorporate a specialized supervisor, dedicated to making sure the team gets all the support they need.

The Hop Garden

The two brothers grew up helping their winemaker grandparents by working in the fields and caring for the vineyard. The joy of tasting the new wine after the harvest was one of the things that inspired their brewery, and it specifically made them want to grow their own hops in order to keep their connection to farming and working the fields.



The brewery's hop garden.

Although France, particularly in the East, has its own variety of hops, most craft brewers are interested in the rich diversity of hops coming from the US, Australia, or even Japan for the production of IPAs, whose unwavering rise of popularity worldwide has also hit France in recent years.

Fabien and Samuel currently grow five hop varieties—Chinook, Cascade, Glacier, Willamette and Perle, all organic. While these hops only account for about half of their brewing needs, they hope to one day cover 90 percent of Tête Haute's production requirements. They will not limit themselves to their own hop since they will always need more diversity to vary their offer and the flavors of their brew.

This French Brewery Is Giving ...



Samuel and Fabien Marzelière, founders of Tête Haute.

The Brewery

Tête Haute officially opened in 2018 but the project started a decade earlier, with the two brothers brewing beer in their kitchen. After expanding to a cellar where they brewed beer for family and friends, they decided to follow their passion by going to train at various breweries. After spending a year and a half at an incubator called Ecossolies, which specializes in projects focused on social issues, the brothers were ready to get their brewery off the ground. The biggest challenge, explains Fabien, came from the fact that their hybrid project—a social endeavor, but also a for-profit company, and a hop farm—was unconventional, something with which the French administration is notoriously bad at dealing.

This French Brewery Is Giving ...

Tête Haute has five flagship beers—a pale ale, wheat ale, amber ale, black lager, and a dry-hopped lager—and a series of specials including an IPA, a NEIPA, and a beer called “Bread & Roses,” a tribute to the feminist slogan made with recycled organic bread and a hint of rose water.

Tête Haute also works with a startup called Bout’ a Bout, which collects empty beer bottles, cleans them locally, and sends them back to the breweries, hence shortening the recycling process and reducing carbon footprint.



Because of their unique way of working and desire to stay local, Tête Haute Brewery doesn't try to compete with more growth-focused breweries, selling mostly to local shops. And yet, thanks to the word of mouth and the quality of their product, the brewery is operating at full speed and they are already thinking of hiring new recruits soon and possibly expanding. Their next challenge will be to decide how to combine expansion with keeping everything as local and ethical as possible.

No matter what they decide to do, Fabien and Samuel still plan to contribute to improving people's lives and giving the rest of the world something delicious to drink in the process.

ZX Ventures, a division within AB InBev, is an investor in October

Home > クルーズストーリー > 心の赴くままに、素晴らしいワイナリーめぐり ニコクルーズの中欧ドナウ川クルーズ 1

心の赴くままに、素晴らしいワイナリーめぐり ニコクルーズの中欧ドナウ川クルーズ



CRUISE STORY

2025.10.30

井原航社

⑧ニコクルーズ

⑧ワイン

⑧ドナウ川

⑧リバークルーズ

6月のヨーロッパはリバークルーズやワイナリーめぐりには最高の時期だ。気候は穏やかで川の水位は安定しており、ブドウの木々は美しい葉や小さな実をつけている。そんな時期にリバークルーズ船「ボレロ」のドナウ川クルーズ（8日間）で、ワイン造り数千年の歴史を持つ中欧4カ国（ドイツ、オーストリア、スロバキア、ハンガリー）をめぐった。

写真＝Aurélien Foucaud（オレリアン・フーコー）
文＝宮本真奈美

ドナウ川は古代より、ワインを運ぶ重要な水路だった。この川はまた、ブドウ栽培にも恵みを与える。暑さや寒さがやわらかくことでブドウはより安定して成熟し、エレガントな酸と豊かな果実味を持つワインになるという。さらにこの川は、流通や栽培などの面でワイン造りを支えてきた大動脈であり、川沿

いの寄港地には有名なワイン産地が多く、老舗から新進気鋭まで多彩なワイナリーが集まっている。

リバークルーズなら船に乗ったまま楽に寄港地間を移動でき、しかも街中に停泊するのでタクシーなどを利用してワイナリーを訪問しやすい。この利点を生かし、オーストリアとスロバキアの2カ国3寄港地で3つのワイナリーを個人でめぐることになった。



ボレロに乗船、ドナウ川クルーズへ。赤、青、白のニコカラーが、深い青緑色のドナウ川によく映える

美しい渓谷が育むワイン クレムスタール（オーストリア／ニーダーエステライヒ州）

乗船2日目に、ユネスコ世界遺産バッハウ渓谷のクルージングを楽しんだ。緑の木々に覆われた丘陵には古城や修道院がそびえ立ち、段々畑に植わったブドウの樹々が韻律を刻むような軽やかさが広がっている。「ドナウ川で最も美しい」とされる美景を船上で眺めていると、いつの間にか最初の寄港地のクレムスに到着していた。バッハウ渓谷の東端に位置するクレムスは、オーストリア最大の高品質ワイン産地ニーダーエステライヒ州のクレムスタールに属する街である。

詳細を見る

③おすすめのバケーションパッケージ

③ウィーン

③ブドウ

③パッサウ

③クレムス

⑧クルーズ船内ギフト

⑧ダイヤモンドプリンセスクルーズ

⑧クルーズガイドブック

⑧クルーズ船内カジノ体験

⑧海外クルーズ情報



ユネスコ世界遺産バツハウ渓谷のクルーヅングを、1時間30分以上にわたりゆっくり楽しむ



最初の普雷姆クレス（シュタイン地区）の街並み。自然の中に伝統的な建造物が立つ

ニーダーエステライ州はまた、グリュナー・ヴェルトリーナー（白ブドウ）というオーストリアの地場品種が多く栽培されている場所だ。このブドウから造られる白ワインは心地よい酸味が特徴で、寿司や刺身といった日本食との相性が抜群なのだ。だから本場でそのワインを味わうのが楽しかった。

桟橋からタクシーで10分も経たないうちに着いたのはフェルトホフ・ワイナリーだ。2021年新築の新しいワイナリーだが、建物は16世紀後半の古式らしい建造物を改装したものだ。



桟橋からタクシーで7分程度、徒歩でも25分程度でたどり着けるフェルトホフ・ワイナリー。パーククルーズ船の乗客など多くの観光客がワインテイスティングに訪れるという

「皆さんの期待に応え、おいしいワインを造ろうとがんばっていますよ」と、醸造責任者のアニカ・ホフマンさんは力強く語る。ドイツ出身のアニカさんがオーストリアに移住したのは2007年のこと。それ以来バツハウやクレムスターといった、ドナウ川沿一の美景の中でワイン造りに携わっている。「この美しい渓谷、そして何よりもワイン造りを愛しています」と誇らかに笑う。

本場で味わうグリュナー・ヴェルトリーナー

見晴らしの良いテイスティングルームで、グリュナー・ヴェルトリーナーの試飲を楽しんだ。最初の一杯は、クレムスターのシュタイン村のブドウのみで造られたもの。爽やかな酸味とライムの香りが心地よく、飲みやすい味いだ。続いて単一畑のブドウを使ったワインも同じくさわやかだが、こちらは桃の風味とミネラル感が際立つ。どちらも白胡麻のニュアンスが特徴的でとてもおいしい。



ギャラリーを見る

「同じブドウ品種でも、育った場所や醸造方法が違うと風味に違いが出ます

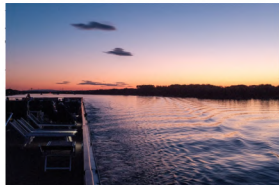
からね。5人の造り手がいたら5通りのワインができあがりますよ」とアニカさんは言う。アニカさんと話していると、アニカさんをはじめワイン造りに携わる人々は、専門知識はもちろん、長い間現場にいるからこそ培われた直感をもとに精緻なワイン造りを行っているのだと感じられる。そして造り手によって異なるワインができあがるのなら、今日はアニカさんが造った初夏の暑さを吹き飛ばすような、さわやかなグリュナー・ヴェルトリーナーを味わってよかったと心から思えた。

今後、ショップやワインバーをさらに整え、2026年またはそれ以降にホテルとレストランも完成すること。フェルトホフ・ワイナリーは、本格的な滞在型ワイナリーへ生まれ変わろうとしている。次回は数日泊まってワインと食事を楽しもうと決めた。



アニカさんの愛するドナウ川の美景。ここにも気候変動の影響があり、ブドウ収穫時期の判断においてさらなる注意が必要となっている

船上ディナーで味わう至福のペアリング



船のルーフデッキから見える夕暮れのドナウ川。刻々と色を変える空と川面の美しさも魅力だ



Rhum Belami

en karibisk Rhum *med* en vietnamesisk själ

Landet Vietnam är föga känt för sina exklusiva drycker, men dess mat- och barscen utvecklas mycket snabbt och landet är nu hem för fantastiska mixologer och lokalt tillverkade spritdrycker som drar till sig uppmärksamhet över hela världen. Livets Goda's Aurélien Foucault besöker destilleriet Rhum Belami i Ho Chi Minh City, där vi får träffa grundaren av den första Rhum 100% made in Vietnam.

TEXT OCH FOTO: AURÉLIE FOUCAULT

Hans ögon lyser när han klärer doften av destillat som tillagats i en av destillationsapparaterna, och hela hans kropp utstrålar en upphetsning som han inte kan dölja: "Ah, den här barchen kommer att bli otroligt", utbrister han. Kan du känna lukten av det här? Kom igen, lukta på det här. Det finns präst i det! Det är helt otroligt."

Det är alltid upprörande att vara runt tillverkare som fortfarande blir exalterade av sitt hantverk dagligen, och här, den 23-årige grundaren av Rhum Belami, tillhör definitivt den kategorin. När han berättar om sin rom är det som om ett jäsande och han håller bekräftar dessa i luften medan han berättar allt om den.

RODDY BATAJON, AV FRANSK OCH ITALIENSK URBANISM och född på Martinique i franska Västindien, växte upp omgiven av doften av rom och den livsglädje som kommer med den. Till och med hans mor gör för sina egna rom bränn. "En som inte var för svaga hjärnor", skämtar han. "Hon skulle förmodligen tänka på min som en kryddig fruktjuice."

Med en gedigen bakgrund inom mixologi och F&B-industrin flyttade Roddy till Vietnam 2015 och dök huvudsakligen i de glycerin-lönen av landets fantastiska mat- och dryckesscen. Efter att framgångsrikt ha drivit tre restauranger och baren insåg han att det fanns en allvarlig brist på kvalitetsstarkt i staden, en uppenbar lucka på marknaden. "Jag kommer från Karibien och jag ser sockerbrän i varje potatis – med en ett oändligt slas som inte fanns någonstans. Så jag pratade med min fru och tillsammans bestämde vi oss för att ge det här äventyret en chans..."



Motpassat, vardagslivsperson ställer efter att känna på den sociala stegen – något som nästan speglar Roddys egen resa. Han bestämde sig för att skapa en rom som speglar både hans i rikshögskolellens rötter och ankna på den plus-city han valde att bosätta sig och bilda familj.

RODDY HAR HELA TIDEN DET URSPRINGLIGA MÅLET med projektet i åtanke: att erbjuda något avsevärt och av högsta kvalitet. Han bestämde sig direkt för att hans rom skulle följa Rhum Agricole-receptet, göra på råa sockersockersädda tillåtet i landet, den karibiska bagerilukten från sockerbrän under sockerproduktion, som används i de flesta massproducerade rom.

För att göra den bästa möjliga rommen är det noggranna arbete av sockerbrän av största vikt. Det är inte alls lika enkelt, men för sockerbränet är svaret lika viktigt som det är för den rika i vinfamiljen. Jorden måste vara rik, vild och levande, med regelbunden regn och ett troligt



klimat. Vildjären kan fångas upp av del av de omgivande aromerna, så mjölken är också av betydelse. Dessutom måste sockerretten skivas vid en mycket specifik tidpunkt så att saften innehåller mest socker och smak, och den måste jäsas så snabbt som möjligt för att behålla alla sina aromtiska egenskaper.

RODDY RESTE MYCKET ÖVER HELA LANDET och leivade efter den perfekta terräsen och sockerretten. Till en början hade han sålt i smått till på vacker vacker sockerretten som såldes på Long Anh-plattan jama, men nu har han bytt till en exportationell vietnamesisk sockerretten från Ben Tre-regionen, i hjärtat av Mekongdeltaet, ROCCIA, med en BRUX (en indikator på sockerhalten som kommer att ge närliggande jästningen) som nås upp till 24,4. Han kser inte till att bli blottat för när han öppnar jama i gatan och ser den dyrbara sockerretten i behållare efter baren en natt.

ALLA BELAMI RÖR AR FRUKTEN AV en lång jäsning. Enligt den jamaikanska metoden ströms sockerretsen i tankar i en hel runda, med en blandning av vild och kornen i jama, samt cirka 10% funder just i 6 månader efter tidigare destillationer.

Detta hjälper till att reda ut de sällsynta oljorna och subtila aromerna under uppmärksam övervakning av Roddy, som övervakar den bakteriologiska balansen och pH-värdet i mjöken.

Efter 30 dagars jäsning är det dags för magnatärg rum: destilleringen, skickligt ösketresten av Roddy, belami-destillatet är utsträckt med en vacker modern kolonjalsnana, med temperatorkontrolldisplay och en storglas korg.

RODDY BLIR DOCK KÄNSLOSAM NÄR HAN VISAR sin första herregosse-destillationsprocessen i ett storn av destillerier, den stora regelbundet gavs honom anslutningsbara chokladsticker eftersom den inte var jodad, och hans produktion var så låg att han under destillationsföreläsningen var tvungen att stå på plats för att tömma och fylla på den näst jäsning

melanrum under natten. Den är nu en familjagods som vittnar om hans nödsömsa men spännande böjiga.

EFTER DESTILLERINGEN KOMMER IN DEL AV rummen att gå direkt till buteljering och endel kommer att skickas för att lagras lugn och ro på för, några av dem speciellt förberedda för flötsfyller med en hertlig kombination av lokala kryddor och aromer.

En av fördelarna med att vara ett hantverkarsdestilleri och inte tillhöra ett stort företag är den frihet det ger, och Roddy värdessätter verkligen det. Belami utvecklas ständigt, följer experiment och nya möten, och deras långt förpackas ofta med begränsade upplagor och specialutgåvor. Dess starka känsla för hantverk är också synlig på deras flaskor, som Roddy personligen designade och på vilka en varförelägg laggs till för hand, en dags signatur.

DENNA UPPMÄRKSAMHET PÅ DETALJER och den kompromisslösa strävan efter exellens är grunden för Belami, men Roddys vision smickar sig bortom produktion. För att en produkt verkligen ska vara vacker måste den också vara skapad med respekt och positivitet. Belami-senast är stolta över att köpa ingredienser lokalt, behandla och betala anställda gästerna och etablerat starkt nätverk med andra aktörer på den lokala och innovativa scenen. Tillibäret är också ett kärnvärde och all gäst för att miska av full och kollektivt tryck. Belami skapar därmed en hel smulning odödsprodukter görda med vad som anses vara bästa råvaror, skons villar med noma smak, kaffebevar och bitar.

Användningarna från denna pionjär inom hantverksmässiga sprit i Ho Chi Minh staden erkändes snabbt och belönades, till hans egen förvåning, med en guldmedalj för sin "Legacy Edition" som valdes av Rap Rhum World Spirit Awards i en bländgrovning. Sedan dess har miksloret återigen fortsatt att växa, och Belami Rhums distribueras nu i Vietnam, Frankrike, Taiwan, Kina och Mexiko och fanns på många byråstansning-er och hotell.



Belami starker skiljorna till hantverk är också synlig på deras flaskor, på vilka en varförelägg laggs till för hand, en dags signatur.





"Till oss med Raddes mormor gjorde sig
egen sin hemman. "ni som inte har för
många tillfällen", säger han. "Men ändå
försvann skolan på sin sin sin en kändig
högskola."

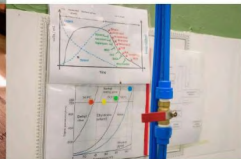


Förstärkning på skärmen och den
kommer att vara efter en stund är
grunden för Belami.



I SKRIVANDE STUND BESTÅR DET NUVARANDE sortimentet huvudsakligen av två viner gjorda med sockerrör av en enda mörkfrön en single plantage. RÖCH6, som är baserad direkt från destilleringsprocessen, är ett vin rent med böja smakar och konsistens, som är 52% alkohol och erbjuder toner av svavelkastanje, pistage, svart oliv och med en lätt sockhalt. EuphoriaXO är en Amber Rhum, lagrad 6 år på ekfat, med toner av torr frukt, bländad tobak, läder samt smär och rökig avslutning. Belami-distillerat lever i riksväpplingar hanterade och destillerat essensen av basen i sin terroir i varje droppe. Att dricka Belami är en hyllning till ett mångsidigt kulturarv och ett otroligt engagemang för kvalitet och innovation.

Om det är så här nästa generation av spiritusörer ser ut, ser vi fram emot mycket spännande tider framför oss.



Phòng Bảo Quản
Storage Room

Raddes skolan erbjuder dig bästa produktion
och är att produktion verkligen ska vara värd
många av sinna vara utgått med respekt.



GÉORGIE : TERRE DE VIGNERONNES

Dans le monde des vigneronnes, il n'a pas toujours été facile pour les femmes de se faire une place et pour leur vin d'obtenir juste reconnaissance. Il aura fallu des décennies pour qu'aujourd'hui les femmes soient enfin plus visibles et louées dans tous les domaines liés au vin. Qu'en est-il de la Géorgie, ce superbe pays connu pour être le berceau du vin ?

Même si le pays souffre d'une culture parfois patriarcale, il sait aussi reconnaître les talents et mérites des femmes sans que ce pays ne serait rien de ce qu'il est aujourd'hui. L'exemple le plus connu en est peut-être l'histoire de la reine Tamar, fille de George III, qui régna entre 1184 et 1213 et réussit non seulement à transformer les ruelles mœveuses de l'aristocratie en une admiration respectueuse, mais aussi à protéger le pays d'une main de fer contre les attaques étrangères et à consolider le royaume. Le respect des Géorgiens à son égard est tel qu'on l'appelle encore aujourd'hui « Tamar, le roi ».

Georgia: land of female winemakers // *In the world of winemaking, it hasn't always been easy for women to find their place and gain recognition for their wines. It took decades for women to finally become more visible and acclaimed in all wine-related fields. So, what about Georgia, the magnificent country known as the birthplace of wine?*

Even though the country has sometimes had a patriarchal culture, it also recognizes the talents and merits of women without whom this country would not be what it is today. Perhaps the most well-known example is the story of Queen Tamar, the daughter of George III, who ruled between 1184 and 1213. She not only turned the malevolent taunts of the aristocracy into respectful admiration but also protected the country with an iron hand against foreign invasions, consolidating the kingdom. Georgians still hold her in such high regard that they refer to her today as "Tamar, the King".

Ce n'est donc pas une surprise que dans les vignes de Géorgie, on trouve aussi de plus en plus de femmes qui portent haut les couleurs du terroir. Partons à la rencontre de quelques-unes de ces fascinantes personnalités qui partagent une énergie sans bornes et un amour du vin sans compromis.

BAIA ABULADZE, LA GRANDE SŒUR ENTREPRENEUSE

Baia's wine, Imereti
Production moyenne annuelle : 40 000 bouteilles/an
Pourcentage de vente à l'export : autour de 70 %

Chez les Abuladze, comme très souvent en Géorgie, le vin est une histoire de famille. Pour Baia, souriante trentenaire, la relation avec la vigne a commencé très tôt, en aidant ses parents, qui à l'époque disposaient de deux hectares de terres agricoles, dont une partie dédiée à la vigne suffisait à la production de vin pour la famille et les amis. En 2009, Baia et sa famille décident de venir faire goûter leur vin, sorti tout droit de cuves de 20 litres au New Wine Festival à Tbilisi et cette expérience fut une révélation. La solidarité et la bienveillance des autres vigneronnes ainsi que l'intérêt du public pour les vins d'Imereti leur fit comprendre qu'il était possible de créer des vins de qualité tout en étant une structure de petite taille.

Inspirée par l'exemple de Nino Zambakhidze, une grande personnalité de la Georgian Farmers Association à la tête d'une entreprise de production laitière, Baia réalise que les femmes peuvent se tailler une place de choix dans l'agriculture et à l'âge de 22 ans, après des études sans rapport avec le vin, elle décide de se dédier à une production de plus grande ampleur.

Therefore, it's no surprise that in the vineyards of Georgia, we find an increasing number of women proudly representing the land. Let's meet some of these fascinating individuals who share boundless energy and an uncompromising love for wine.

BAIA ABULADZE, the entrepreneurial big sister

Baia's Wine, Imereti
Average annual production: 40,000 bottles
Percentage of exports: approximately 70%

In the Abuladze family, as is often the case in Georgia, winemaking is a family affair. For Baia, a cheerful woman in her thirties, her connection to the vine began early as she helped her parents manage their two hectares of farmland, including a vineyard that provided wine for the family and friends. In 2009, Baia and her family decided to introduce their wine, straight from 20-liter tanks, at the New Wine Festival in Tbilisi. This experience was a revelation. The support and goodwill of other winemakers, along with the public's interest in Imereti wines, made them realize that it was possible to create quality wines while remaining a small-scale operation. Inspired by Nino Zambakhidze, a prominent figure in the Georgian Farmers Association running a dairy production business, Baia recognized that women could carve out a significant place in agriculture. At the age of 22, after studying unrelated subjects, she committed herself to larger-scale wine production. With various government and international scholarships, Baia and her younger siblings, Giorgi and Gvantsa, founded Baia's Wine, which quickly gained both local and international success. The Abuladze family now owns 15 hectares, with 12 already under vines, and their bottles are distributed in a dozen countries. Baia's achievements earned her a spot on Forbes' 30 Under 30 entrepreneurs list. However, as Baia likes to emphasize, it's primarily a family success. Her 28-year-old sister, Gvantsa, has also launched her line of red and rose wines, and the entire family participates in this endeavor.

NINO CHITOSHVILI, the uncompromising independent

Chito's Wine, Kakheti
Average annual production: 4,500 bottles
Percentage of exports: 97%

Nino, 52, a Georgian but spent a significant part of her life in Russia, working as a professional pianist. Upon returning to Georgia she started working as a wine tourism guide in 2010 and became captivated by the world of natural wine alongside the pioneers of natural wine and the team at Gvino Underground. She's full of praise for the late, legendary wine magician Soliko Tsiskaridze. Despite living mostly in the city, Nino decided to follow her vision for peace and nature and moved to the countryside to produce her own natural Kakhetian wine in qvevi, without compromise. In her village of Markotsi, surrounded by her husband Vano and an ever-growing herd of rescued street dogs, Nino carefully crafts her wine, speaking of it as if it were a beloved child. Her production quantity is small but of exceptional quality. She reserves 97% of it for export, as she believes it will be better appreciated abroad.

...

Avec l'aide de diverses bourses gouvernementales et internationales, Baia et ses jeunes frères et sœur Giorgi et Gvantsa lancent Baia's Wine, qui rencontre rapidement un succès autant local qu'international.

La famille Abuladze possède maintenant 15 hectares, dont 12 sont déjà plantés et leurs bouteilles sont distribuées dans une douzaine de pays. Son succès vaudra d'ailleurs à Baia d'entrer dans la fameuse liste de Forbes des 30 entrepreneurs de moins de 30 ans. Mais comme Baia aime à le rappeler, c'est avant tout une réussite familiale : sa sœur Gvantsa, aujourd'hui âgée de 28 ans, a d'ailleurs aussi lancé sa ligne de vins rouges et rosés, auxquels toute la famille participe.

NINO CHITOSHVILI, L'INDÉPENDANTE INTRANSIGEANTE

Chito's Wine, Kakheti

Production moyenne annuelle : 4 500 bouteilles/an
Pourcentage de vente à l'export : 97 %

Nino (52 ans) est géorgienne mais elle a passé une grande partie de sa vie en Russie, où elle exerçait comme pianiste professionnelle. Une fois revenue en Géorgie, elle commence à travailler comme guide autour du tourisme du vin en 2010 et est happée par la passion du vin naturel aux côtés des pionniers du vin naturel et l'équipe du Gvino Underground et du défunt et regretté légendaire magicien de la vigne : Soliko Tashvili, à propos duquel elle ne fait pas d'éloges. Bien qu'ayant vécu principalement en ville, elle décide d'aller satisfaire ses envies de calme et de nature et partit s'installer à la campagne pour y faire son propre vin, dont les premières bouteilles sortent en 2017.

C'est ainsi que commence l'aventure de "Chito's gvinò" : du vin kakhetien naturel, en qvevri, sans compromis. Dans son village de Mektopi, entourée de son mari Vano et de son chatel sans cesse grondant de chiens des rues rescapés, Nino travaille son vin avec une minutie rare, elle en parle comme d'un enfant aimé. La quantité de sa production est de petite taille, mais d'une qualité exceptionnelle. Elle le réserve à 97 % à l'export, car les bouteilles sont un peu chères pour le marché local, mais aussi parce que, selon elle, il saura être plus apprécié à l'étranger.



Nino Chitoshvili

TAMARA BIDZINASHVILI, the terroir mixologist

Kortavebis Marani / Tamuna's Wine, Kakheti

Average annual production: 6,000 bottles
Percentage of exports: 80%

Tamara Bidzinashvili, 36, exudes the aura of a punk poet, reminiscent of Patti Smith. She is a nature lover with a passion for life's mysteries. While her ex-husband worked for a major wine producer, she was consumed by the desire to establish a small-scale, fully organic and natural wine production. When her husband didn't support her in this endeavor, she packed her bags and wholeheartedly committed to it. Not entirely alone, her father-in-law, impressed by her determination, decided to join her, teaching her the basics and helping her realize her somewhat audacious dream. Not only did she aim to create natural and biodynamic wine, which was rare at the time, but she also wanted to plant endemic grape varieties from other regions of Georgia in Kakheti. She searched for, collected,

and planted 35 different grape varieties on her land. Fueled by her creativity, she blended them like a mixologist, resulting in wines of various types - white, red, rosé, and more. As a single woman from the city, divorced, she further disrupted the local wine scene. Her beginnings were challenging. However, encouraged by the emerging network of Gvino Underground and the work of other female winemakers like Marina Kurtanidze and Keto Ninidze, she persevered, and her efforts bore fruit. She released her first 1,000 bottles in 2014, and her undeniable talent for blending quickly won over importers. French winemaker Thierry Puzelat (Clos du Tue-Boueuf) imported her wine to France and invited her to participate in the Dive Bottle festival. This event was not only highly successful for her but also helped her realize that she had found her place in the large family of natural winemakers. Since then, she has co-founded the "Super Natural" festival in Georgia with friends, regularly advises and assists young winemakers, and invites foreign importers to discover new producers. Her wines, under the labels "Kortavebis Marani" and "Tamuna's Wine," are available in numerous countries, and her Saperavi, which she named "Temo" in honor of her father-in-law, who helped her significantly, has been added to the menu at the renowned NOMA restaurant in 2023.

TAMARA BIDZINASHVILI, LA MIXOLOGISTE DU TERROIR

Kortavebis Marani / Tamuna's Wine, Kakheti

Production moyenne annuelle : 6 000 bouteilles/an
Pourcentage de vente à l'export : 80 %

Tamara Bidzinashvili (36 ans) dégage une aura de poétesse punk à la Patti Smith, amatrice de la nature et des mystères de la vie. Alors que son ex-mari travaillait chez un gros producteur de vin, elle est rongée par l'envie de monter un domaine de petite taille, bio et en production 100 % naturelle. Son mari ne la suit pas dans son projet, alors elle fait ses valises et décide de s'y jeter corps et âme. Pas tout à fait seule puisque son beau-père, impressionné par sa détermination, décide de se joindre à elle pour lui apprendre les bases et l'aider à réaliser son rêve un peu fou. Car, non seulement elle souhaite faire du vin naturel et biodynamique, ce qui était rare à l'époque, mais elle souhaite aussi planter, en Kakheti, des cépages endémiques aux autres régions de Géorgie. C'est ainsi qu'elle recherche, recueille et plante 35 cépages différents sur ses terres. Sans cesse poussée par sa créativité, elle les assemble, telle une mixologiste, avec un de ses vins combinant justement les 35 cépages en question... Blanc, rouge, rosé, tout y passe !

Une femme seule, citadine, divorcée, qui vient en plus chambouler les codes du vin dans la région, autant dire que les débuts ont été difficiles. Heureusement, encouragée par le réseau naissant de Gvino Underground et notamment par le travail d'autres vigneronnes telles que Marina Kurtanidze et Keto Ninidze, elle s'accroche et ses efforts portent leur fruit. Elle sort ses premières 1 000 bouteilles en 2014 et son talent certain pour l'assemblage séduit vite les importateurs. Le français Thierry Puzelat (Clos du Tue-Boueuf) importe son vin en France et l'invite à participer au festival de la Dive Bottle, où en plus de rencontrer un beau succès, elle comprend qu'elle vient de trouver sa place dans la grande famille des vigneronnes du vin naturel. Depuis, elle a créé avec des amis le festival "Super Natural" en Géorgie et elle conseille et aide régulièrement les jeunes vigneronnes, tout en invitant les importateurs étrangers pour qu'ils découvrent les nouveaux producteurs. Ses vins, sous étiquette "Kortavebis Marani" et "Tamuna's Wine", sont disponibles dans de nombreux pays et son Saperavi, qu'elle a nommé Temo en hommage à son beau-père qui l'a tant aidé, vient d'entrer dans le menu du fameux restaurant NOMA en 2023.



Tamara Bidzinashvili



Ane Parjiani

ANE PARJIANI, LA NOUVELLE GÉNÉRATION

Region : Kartli

Employée de cave chez le prestigieux Château Mukhrani, et diplômée vigneronne officielle depuis cette année, la carrière d'Ane (22 ans) ne fait que commencer. Bien qu'issue de famille de Svane (la Svanétie est une des seules régions de Géorgie à ne pas vraiment avoir de vignes), Ane a toujours vu son père produire du vin dans la cave de leur maison à Gldani pour avoir de quoi abreuver les célébrations fréquentes et en offrir aux amis de passage. Toutefois, même si ce vin domestique n'était pas vraiment à son goût, elle s'est toujours sentie attirée par le monde de la vigne, et a eu le déclic après avoir étudié un article sur les femmes vigneronnes en classe de français. Bien qu'elle trouve le travail physiquement très éprouvant, elle s'épanouit dans cette carrière faite de constants imprévus et le travail de la cave lui offre une satisfaction sans pareille. Déjà riche d'une forte expérience auprès du maître vigneron Patrick Hornet et avec une expérience dans des vignobles d'Afrique du Sud, Ane représente une nouvelle génération de vignerons, avec une connaissance académique en plus d'une expérience de terrain, qui bien que châtains ont pleine conscience de l'importance du vin et de la vigne et sont prêts à s'assurer que la Géorgie ne soit pas que le berceau du vin, mais aussi son avenir.

Ane Parjiani, the new generation

Region: Kartli

Ane, 22, has just embarked on her career as an official winemaker. She works as a cellar employee at the prestigious Château Mukhrani, and she recently earned her winemaking diploma. Although she comes from a Svane family (Svaneti being one of the few regions in Georgia with few vineyards), Ane grew up watching her father produce wine in the cellar of their home in Gldani. He made wine to serve at frequent celebrations and to offer to passing friends. Despite not having a strong liking for her family's homemade wine, Ane always felt drawn to the world of vineyards. Her turning point came after she studied an article about female winemakers in her French class. Although she finds the work physically demanding, she thrives in a career filled with constant surprises, and the work in the cellar brings her unparalleled satisfaction. With substantial experience working alongside master winemaker Patrick Hornet and a background in South African vineyards, Ane represents a new generation of winemakers. She combines academic knowledge with practical experience. Even though she grew up in an urban environment, she possesses a deep understanding of the significance of wine and vines. Ane and her peers are determined to ensure that Georgia remains not just the birthplace of wine but also its future.

Text and photos: Aurélien Foucault

