

UTFLYKT | THAILAND



Tropiska viner i Asoke Valley

Ett par timmar norr om Bangkok breder vingårdar med tropiska viner ut sig. Här bildar bergen ett svalare mikroklimat, samtidigt som djungeln med vilda djur intill ökar spänningsfaktorn. Allt om Vin är på plats i thailändska Asoke Valley under skörden i februari.

Text | Johan Augustin
Foto | Jonas Gratzner

Asoke Valley är ett vilt område, där dalen är omgiven av tät regnskog med djur som tigrar.

UTFLYKT | THAILAND

1. I dalen växer varianter som syrah och cabernet sauvignon.
2. Det anordnas vinprovningar för den som vill lära sig mer om varianterna.



1



2

Den höga luftfuktigheten och hettan i Bangkok är ett minne blott när bilen rullar in i Asoke Valley. Dalen som ligger på 350 meter över havet är omgiven av regnskogsklädda berg och inte långt bort ligger nationalparken Khao Yai – ett vildmarksområde känt för sin fauna som inkluderar både tigrar och elefanter. Det är de höga bergen som har inspirerat namnet till vingården GranMonte som betyder just "stort berg".

– Dessa berg skyddar mot regn, förklarar GranMontes sommelier Barry Suitem när han välkomnar vid vingården.

Han tillägger att området brukar få runt 1 200 millimeter regn om året, som faller på vinrankorna – som växer i den mineralrika jorden som består av kalksten och röd lera. Här tillverkas "Khao Yai wine" av ett 40-tal varianter som vingården har experimenterat med för att slutligen landa i 15 varianter som utgör sortimentet, bestående av bland annat syrah, cabernet sauvignon, chenin blanc, durif och gnenache.

Det är slutet på februari och det är skördetider i Asoke Valley. Alla druvor på de sammanlagt runt 80 tunnlanden plockas för hand, där de anställda arbetar på natten eller tidigt på morgonen för att undvika den starka thailändska solen.

Många thailändare har fått upp ögonen för vingårdarna i Khao Yai-området som utgör en enkel helgutflykt, för till exempel Bangkok-bor. Den årliga "Harvest Festival" lockar samtidigt många till GranMonte, där deltagarna tävlar i att både plocka druvor och dricka slutprodukten. En lilafärgad minibuss kör runt besökare bland vinrankorna där en guide berättar om hur vingården, som är ett familjeföretag, startades 1999 och att efterfrågan på produkterna har börjat sätta fart nu efter pandemin – "där vinerna exporteras till länder som Singapore, Schweiz, Norge och Sverige".

En av höjdpunkterna med att besöka en vingård är givetvis att prova vinvarianterna under en provning som Barry Suitem håller i. Han berättar att vingården redan har vunnit en rad priser genom de 28 etiketterna. Han håller upp ett glas med Viognier från 2019 – där GranMonte är den enda vingården i landet som tillverkar det fruktiga vita vinet som är ett typiskt tropiskt vin där exotiska blommor gör avstamp i smaken, och det gör även de franska ekfaten där vinet lagrades. En annan höjdare är Durif 2018 – en röd druva som ursprungligen kommer från Frankrike, och som enligt vissa påminner om Shiraz, där den i USA går under namnet "Petite Sirah". I Thailand är druvan unik eftersom den enbart >



I Asoke Valley plockas
samtliga druvor för hand.

UTFLYKT | THAILAND



1

”Att vi har en vingård som faktiskt ligger i tropikerna lockar besökare. Ibland kommer in vilda djur som apor och elefanter bland vinrankorna”

1. Att vara med och plocka druvorna är en del av sammanhållningen på vingården GranMonte.
2. Det är bekvämt boende ute i vildmarken som gäller på Marasca Hotel.

> växer i GranMontes odlingar, och är vidare en av de mest populära varianterna för de som kommer hit. Och med all rätt, druvan kammar hem alla poäng – där mullbär och svarta vinbär hänger kvar länge i det fylliga vinet. Nästa steg i kraftfullhet är dock The Orient från 2014. Den anses vara den mest klassiska varianten och även ordentligt ”spicy” där det fylliga röda vinet kommer från Syrah-druvor på vingårdens äldsta stockar där druvorna noga har valts ut och handsorterats. The Orient är en explosion av fylliga smaker och tanniner, och har som resultat även landat i det kraftfulla priset av motsvarande omkring 700 kronor.

Det är dock egentligen inte någon överdrift med tanke på att GranMontes flaskor startar på runt 1000 baht vilket är omkring 300 kronor. Varför så dyrt kan man undra? Det enkla svaret är skatt, förklarar Mimi Suvisooth Lohitnavy som sköter marknadsföringen på GranMonte, där Mimi även driver vingår-



2

den tillsammans med sina föräldrar och syster Nikki.

För närvarande tillverkar vingården 120 000 flaskor om året och målet är att tredubbla den siffran om några år. De senaste åren har dock varit en brant uppförbacke, eftersom Thailands covidregler ändrades ofta genom pandemin, samtidigt som skattetrycket för thailändska viner hålls fortsatt rekordhögt.

– Vi klarade oss knappt, säger Mimi.

Ironin i det hela är att en utländsk besökare på en thailändsk vingård kan köpa en vinflaska, från till exempel Frankrike, och betala betydligt mindre än om man köper från det lokala sortimentet.

– Det beror på att regeringen lägger på rejält med skatt på just inhemskt vin, förklarar Mimi vidare med en suck.

Då gäller det att locka potentiella gäster med nya upplevelser, och att det rör sig om tropiska viner drar många nyfikna blickar åt sig.

– Att vi har en vingård som faktiskt ligger i tropikerna lockar besökare. Ibland kommer in vilda djur som apor och elefanter bland vinrankorna, säger Mimi.

– Ibland välter elefanterna över rader med vinrankor, men de brukar inte orsaka problem.

Khao Yai uppfattas som en ”lyxdestination” av de mestadels thailändare som kommer hit, där det går att bo i allt från sviter till lyxiga glamping-tält. Resorten Marasca ligger några kilometer från GranMonte och har en imponerande utsikt över bergen runtomkring. När solen går ner sjunker också temperaturen avsevärt, och då passar det perfekt att slappa utanför tältet. Varför inte laga kött och skaldjur över den bärbara grillen som tillhör glampingen med ett glas Asoke i handen, lyssnades till syrsorna – som håller orkester i mörkret. Vinet är en blandning av cabernet sauvignon och Syrah, där det fylliga vinet har lagrats på ekfat i 14 månader. Syrah beskrivs som den bästa >



Varför inte testa på glamping
alldeles intill regnskogens alla
ljud, på resorten Marasca.



Det är höga berg och
djupa dalar som galler
I nationalparken Khao Yai.

UTFLYKT | THAILAND

> tropiska druvan och de cabernet sauvignon-druvor som blandas i Asoke tillhör de första som odlades i landet. Blandningen är helt enkelt en fullträff med inslag av plommon, eucalyptus, kryddor och tobak och är antagligen det bästa röda vinet du kommer prova i Khao Yai. Efter en dag av vinprovningar är det skönt att bara varva ner i naturen – och i Marasca känns det som att man befinner sig mitt i den. Teleskopet intill tältet är riktat mot himlavalvet som är upplyst av klara stjärnor, långt bort från Bangkoks ljusföroreningar. På grillen ligger marshmallows som blir gyllenbruna som tillsammans med chokladkräm och kex bildar lägereldsgodiset smores.

Följande dag serveras frukost på restaurangens balkong när solen klättrar upp över Asoke Valley. Lokala råvaror används i köket, där tomater och sallad odlas i växthus medan tryffelsmör till brödet kommer från tryffel som har plockats i bergen.

Tillbaka på GranMonte dyker en grupp vandra-re upp. De har tillbringat morgonen med att trekka i bergen, till ett vattenfall där de såg både hjortar och en orm. Efter en tur med det lila tåget genom vinrankorna där de vidare får reda på att buffel- och kospilling används som gödning till rankorna och skalet från mangostan-frukter används som organiskt bekämpningsmedel, besöker de vineriet. Att odla vin i ett tropiskt klimat är ingen lätt uppgift, som få klarar av förklarar Mimi Suvisooth Lohitnavy vidare. Mikroklimatet i Asoke Valley, omgiven av bergen i Khao Yai, måste övervakas noga menar hon för att "uppnå bästa möjliga kvalitet och högre avkastning av druvor i detta okonventionella vinodlingsklimat".

I vineriet syns nya moderna italienska aluminium-tankar och en vinpress, jämte franska och amerikanska ektunnor. Processen med tappning och lagring sker här, innan flaskorna är på väg till restauranger och hotell över hela landet, eller till internationella marknader. Men det är här, bland Khao Yais berg och dalar, som vinet smakar allra bäst.



1



2



3

FLER TROPISKA VINLÄNDER

- Thailand är inte det enda landet där det finns tropiska viner. Det går att hitta vingårdar spridda på många håll i Sydostasien, i till exempel Malaysia, Myanmar, Kambodja och på Bali i Indonesien.
 - I Thailand finns det sammanlagt åtta vingårdar spridda över landet, där skördetiden är mellan januari och mars.
 - Landet har fyra olika vinregioner med skillnader i jord- och klimat. Två av dem ligger norr om Bangkok – i Khao Yai (fem vinproducenter) och norra Thailand, och två av dem söder om Bangkok – i Hua Hin Hills och Pattaya.
- Läs mer:** GranMonte i Khao Yai, granmonte.com, Marasca Hotel, marasca.lve

1. I vingårdens labb testas druvor och juicer noga för att säkerställa att kvaliteten är den bästa.
2. Precis som i det thailändska köket kan vinerna ibland vara riktigt "spicy". Vissa av GranMontes flaskor har vunnit fina priser.
3. Druvorna lagras på ekfat för att uppnå sina fylliga viner.