

Tillbaka till traditionerna

Vintraditionerna på Korfu såg länge ut att försvinna, men nu syns ett pånyttfött intresse hos lokalbefolkningen. Allt om Vin besökte den gröna grekiska ön under en het julivecka förra året.

Text och foto | Johan Augustin

Bland Korfus skogsklädda kullar håller de gamla vintraditionerna åter på att komma tillbaka.



UTFLYKT | GREKLAND



När temperaturen sträcker sig uppåt 40 grader är det skuggan som gäller med ett glas svalt vin, tillsammans med lokala specialiteter.

UTFLYKT | GREKLAND

1. På Ambelonas vingård berättar Svetlana Petković för besökarna om öns kryddstarka mat.
2. På Korfu växer lokala varianter som inte finns någon annanstans.
3. Pontiglios Butiero består av den röda druvan skopelitiko och är väldigt uppskattad av besökare.
4. Babis Kouris driver den lilla familjeägda vingården Pontiglio.

Det är för varmt att vara direkt i solen en julidag som denna då temperaturen stiger över 40-strecket. Babis Kouris, ägaren av den lilla familjeägda vingården Pontiglio på södra Korfu, tar på sig en heltäckande solhatt och promenerar raskt nedför en slingrig stig genom buskaget. Tidigare vinodlingar är numera övergivna vinrankor som växer vilt bland olivträd, buskar och annan vegetation. Korfu är en av Greklands grönaste öar och täcks till stor del av skog. Vindodlingar finns inte längre här i samma utsträckning än tidigare. Babis berättar att det var många som övergav dem efter andra världskriget och när turismen ökade på 1960-talet kom den verkliga dödsstöten.

– Det fanns mer pengar att tjäna på turister vilket också var betydligt lättare än att driva en vingård, konstaterar han.

Nu sveper något av en comeback över Korfu, där lokalbor vill hitta tillbaka till traditionen av att odla vin, samtidigt som de har insett att det går att kombinera vin och turism. Många inhemska druvor har dock redan försvunnit, av runt trettio varianter som ursprungligen fanns på ön har de flesta försvunnit eller odlas numera enbart i liten skala. Enbart tre sorter odlas kommersiellt på Korfu, samtliga på vingården Pontiglio. Den omgivande skogen skapar naturliga fiender till de skadedjur som andra vinodlare i stora monokulturer ofta har problem med. Men på Pontiglio används inga bekämpningsmedel och vårens regn räcker ofta så att det inte behövs någon bevattning under de torra sommarmånaderna. De lokala varianterna, den vita kakotrigis som enbart växer på Korfu, och den röda skopelitiko, klarar sig båda i torra klimat med lite vatten, men på sistone håller klimatet i Grekland på att förändras. Det håller exempelvis på att bli mycket varmare.

– Det gör att vi ser en mindre produktion med mindre druvor, säger Babis och tillägger att druvorna dock är av bättre kvalitet, med högre alkoholhalt.

Druvorna plockas för hand "för att inte förstöras av maskiner" i slutet av augusti men i takt med att klimatet blir varmare så kommer druvorna skördas tidigare i år. Babis dukar upp några glas tillsammans med lokala ostar och oliver som serveras till några nyfikna turister. Besökarna nickar glatt när de smuttar på "Pontiglio", en kakotrigis vars doft och smak hänger kvar länge.

På Ambelonas vingård, som ligger i mitten på ön, kan besökare delta i vinprovningar och lära sig mer om öns traditionella maträtter.

– Korfus kök är kryddstarkt, säger Svetlana Petković som anordnar matlagingsklasser på vingården.

Hon säger att vin har odlats i Grekland i tusentals år och den ädla drycken beskrevs till exempel redan i poeten Homers texter. På Korfu odlade lokalbefolk-



1

ningen vin för personligt bruk och det syns spår av det genom den gamla vinpressen i trä som står kvar på gården. Det heta klimatet kan dock ställa till det vilket skedde på Ambelonas 1999 då en brand förstörde vingården.

– Branden innebar en ny start, där vi återplanterade allt, säger Svetlana.

Vingården är småskalig och producerar fem ton vin om året – som inte räcker till export utan enbart till lokal försäljning. Svetlana sätter fram två flaskor på bordet – en röd skopelitiko, och den andra en blandning av vit kakotrigis tillsammans med muskat. Ambelonas betyder vingård på grekiska och när Svetlana håller upp ett glas skopelitiko inser jag hur mycket arbete det kostar att driva en liten traditionsenlig vingård på den grekiska landsbygden. Smaken av ekfat hänger kvar liksom tanninerna. Den kraftigt röda färgen och komplexiteten i smaken lämnar båda ett starkt intryck.

Vinresan fortsätter till nästa vingård – Theotoky Estate där de 120 hektaren, som omges av tallskog och olivlundar, producerar organiskt rött, vitt och rosé. >



2



3



4

TIPS PÅ VÄGEN

- Korfu ligger i Joniska havet och är del av de Joniska öarna. Den är den västligaste av Greklands öar och ligger nära Albanien som syns över sundet från öns nordöstra sida. Korfu är runt sex mil lång och tre mil bred. På hela ön bor det runt 100 000 invånare, varav hälften i huvudstaden Korfu stad.

- För en mat- och vinupplevelse utöver det vanliga, besök SI Gastronome, som drivs av Stamatis Iseris. Här paras korfiotiska eller grekiska vinvarianter ihop med det autentiska korfiotiska köket.

Mer info: si-gastronome.com

- Apollo har charterresor till Korfu, där lägenhetshotellet Likithos Village, som ligger i Agios Georgios, fungerar som en bra utgångspunkt. Servicen på det familjeägda hotellet är på topp.

Mer info: apollo.se/grekland/korfu

- För information om Korfu och Grekland: visitgreece.gr

UTFLYKT | GREKLAND

> Som kuriositet kan nämnas att denna vingård fick mycket god PR när Roger Moore som James Bond beställde ett glas Theotoky i 80-tals rullen "Ur dödlig synvinkel" (For Your Eyes Only).

Hela vinproduktionen sker här för hand från plockning av druvor till buteljering – av den sjätte generationen Theotoky – en av de äldsta familjerna på ön. Vingårdens vin är uppskattat över hela världen, framför allt den vita robola som har vunnit prestigefulla priser, och årgången 2020 går att beställa på Systembolaget.

I övrigt satsar Theotoky på ett rosévin – av syrah-druvor – och rött vin gjort på cabernet sauvignon. Vinstockarnas långa rötter sträcker sig djupt ner i lerjorden för att kunna suga upp regnvattnet, men att försöka hålla reda på när regnen väl kommer är huvudbry för Theotokys.

– Klimatet är det största problemet för oss. Förut hade vi fyra säsonger, men nu har vi bara två, säger hon.

Några unga fransmän som semesterar på ön har tagit sig till vingården. De dricker mest franska viner men är nyfikna på att prova något nytt, berättar en av fransmännen. Han smuttar på ett glas robola från 2020 och säger:

– Det är krispigt, och påminner om en riesling.

Stefania Loukanari tycker att detta är ett levande bevis på hur det verkligen gäller att locka den unga generationen till vingården.

– De unga träffas hellre på ett kafé än besöker en vingård, säger hon och sätter fram en flaska med cabernet sauvignon från 2021, och en rosé från året därpå.

Rödvinet är ljust i färgen och påminner om en pinot noir i glas. Rosévinet som består av 100 procent syrah-druvor plockar fram en doft- och smak av kanel- och rosor.

– Detta vinet passar perfekt till jordgubbar och glass, säger Stefania och förklarar att det är för "människor som inte dricker rosévin annars".



1

"Klimatet är det största problemet för oss. Förut hade vi fyra säsonger, nu har vi bara två"

Kvällssolen börjar sänka sig över Korfus skogsklädda kullar, och det är dags att dyka ner ännu mer i öns kryddstarka kök. Stamatis Iseris, som är född på Korfu, har serverat viner som sommelier på flotta brittiska restauranger, men flyttade tillbaka till sin hemö för att följa passionen som är vin- och mat med rötter i Korfu. Stamatis har gått igenom "gamla recept" som äldre bybor har delat med sig av och som han har hittat i böcker.

– Sedan gör jag om recepten och lägger till saker som säsongens frukter- och grönsaker, eller som kommer från min egen trädgård, säger han.

Restauranger parar ofta ihop maträtter med vin, men Stamatis gör precis tvärtom.

– Jag analyserar vinerna och parar sedan ihop dem med maten.

Det handlar givetvis om grekiska viner där Stamatis har blivit något av en lokal kändis som bjuder hem gäster till sitt eget kök där han lagar maträtter framför besökarna, eller reser till gästernas hus där han i stället tar med sig råvarorna och tillagar dem där. Den första rätten är en fröjd för ögat såväl som för gommen. En sallad med lokal salami får en fläkt av citrus genom apelsinbitar och juicen av frukten. Perfekt start i sommarvärmen. Nästa rätt är bitar av bläckfisk som puttrat länge i en mörk sås, och det vanligtvis sega köttet är så mörkt att det formigen smälter i munnen. En tonfiskstek badar även den i en sås med 13 olika kryddor, som gör rätten väldigt kryddstark men på ett balanserat sätt. Till tonfisken serveras ett vin som även det är kryddstarkt med toner av örter, Ariosos från chiotiko-druvan från ön Chios. Den utdragna middagen känns aldrig lång eftersom maten och vinet är i en klass för sig, samtidigt som Stamatis förklarar öns historia och traditioner på ett enkelt sätt, när han håller upp mer vin i glasen.

På Korfu, och i Grekland i övrigt stressar man inte vid matbordet – måltiderna ska ta tid att avnjutas i gott sällskap. Det långsamma livet är något Stamatis vill få besökare intresserade av, i tider då många stressar allt för mycket.

– Genom att vara här på ön kommer man automatiskt ner i varv. Det är en skön känsla, säger han.

1. Gamla vinpressar vittnar om äldre dagar då vinodlingarna inte var lönsamma utan var mer för personligt bruk.
2. Korfus bjuder på ett vackert landskap med utredda ekskogar och olivlundar där tamdjur som hästar strövar fritt.
3. Theotoky är en av Korfus kändaste vingårdar, med sin vita robola 2020 som går att beställa på Systembolaget.
4. Theotoky satsar även på rosé gjort av syrah-druvor.

