



Rabiega är väckt ur sin törnrosasömn

De flesta av oss som bor här nere har besökt en och annan vingård.

"Domaine Rabiega" är en av dem, tidigare ägd av "Vin & Sprit".

Nu är gården åter i svensk regi under krögaren Johan Adell von Corswant, i gott sällskap av vinmakaren Lars Torstenson som återvänt till sina gamla vinstockar.

Vi hängde med några dagar under skörden.

Rabiega utanför Draguignan var vida känd för sina prisbelönta viner under Lars Torstenson och många av oss har genom åren besökt *Domaine Rabiega*. På kurs, fest eller på hotellbende med utsikt över terrasserade olivlundar och vinfält. Efter att gården varit i fransk ägo några år tog Johan Adell von Corswant med kollegor över i juli.

"Jag har byggt ett antal verksamheter i den här branschen. Det är förstås alltid mycket

jobb men väldigt roligt, säger Johan och ler lyckligt. "Skillnaden nu är att jag är precis där jag alltid velat vara – i Provence!"

Vingård med stor potential

Johan driver vinimport till Sverige sedan flera år genom företaget *Gastrodev*. Han har även jobbat på stjärnkrogar i Frank-



rike och Sverige samt skrivit ett flertal kokböcker. Fantasin om en egen vingård föddes när han flyttade till Paris 2006, samtidigt som filmen *A good year* gick upp på bio. Efter flera års letande dök Rabiega upp och med hjälp av en grupp svenska investerare blev drömmen sann.

Egen vinodling, kapacitet för större produktion såväl som en lagom stor anläggning, här fanns god potential. Så kom coronan, precis när han och företaget hade skrivit på pappren. Men till slut fick de ändå nycklarna i sin hand.

- Det känns fantastiskt och helt surrealistiskt. Men nu handlar det om att prioritera, säger Johan. Vet du hur mycket det kostar bara att snygga till dryga tre mil stenmurar, som vi faktiskt har här?

Lars Torstenson tillbaka som vinmakare

Johan är dock inte ensam på vingården. Förutom sin fru, Blenda Adell von Corswant, är bland andra Lars Torsten-

son med i teamet. Monsieur Lars, som alla kallar honom, lämnade Rabiega när *Vin & Sprit AB* sålde gården 2006. Han bor bara ett stenkast bort och är i högsta grad aktiv som vinkonsult och författare.

Har du längtat tillbaka?

"Nej, självklart är det kul att göra en nystart men det kan aldrig bli samma sak, säger Lars. Varje år och varje skörd har sina förutsättningar, det blir alltid unikt".

Rabiega har legat i törnrosasömn i några år så förutom vinskörden finns tusen saker att åtgärda. Med en hel del kärlek bland buskar, träd och gångar väcks gården långsamt till liv och en morgon var det dags. De sista fälten med druvor, cabernet sauvignon, hade mognat till rätt sötma och syra.

Hälften av gänget följde med Lars Torstenson till gallringsmattan vid vinkällaren, resten gick ut i fälten med förmannen Laurent och några lokala, erfarna plockare. Alla började längst bort och arbetade sig metodiskt tillbaka mot traktorn, några rader i taget i bestämd ordning. Med jämna mellanrum hördes några ropa: *Porteur!*

Bärarna ilade mellan raderna, bytte hinkar fulla av mörkröda klasar mot nya, för att sedan gå och tömma druvorna borta vid traktorn.

Helt ekologiskt

Domaine Rabiega är från 2020 helt omställt till ekologisk odling. Gödning tillsätts extremt lite och bara på naturlig väg. Extra trevligt är att man numera ofta använder hästar istället för traktorer. För att framåt hösten varsamt plöja jorden och få lite naturlig gödsel på köpet.

I dag är annars modet att inte plöja alls, för att behålla den biologiska mångfalden. Ibland sår man kvävehaltiga baljväxter och klöver emellan raderna. Också för att binda jorden som skydd mot häftiga regn. På Rabiega plöjer man och sår i varannan rad, som skiftas från år till år.

- Då blir det ju rätt i åtminstone ena raden, menade Lars och skrattade, och vi kan både äta kakan och ha den kvar, fortsätter Lars.

Perfekta druvor

och mustiga historier

I den stekheta solen vid vinkällaren stod Monsieur Lars och hällde ut druvklasar på rensbandet i en aldrig sinande ström. Raska händer rensade undan omogna och skrupna druvor som slunkit med. Lars granskade, tänkte till och bestämde ödet över varenda klase. Att han var nöjd med dagens skörd gick inte att ta miste på.

"I år verkade det svårt, vi hade så kort tid på oss att ställa i ordning allt. Vinrankorna har inte skötts ordentligt på flera år. Jag trodde möjligen vi skulle kunna trimma in maskinerna. Och så visade det sig att druvorna, åtminstone de röda, var helt perfekta".

- "Titta här, ropar han och håller upp en vacker klase. Ni har väl smakat? De är helt perfekta i både sötma och syra!".

Även berättarglädjen lyste igenom. Med tusen historier på lager, bjöd han frikos-



tigt på underhållning i det monotona men krävande arbetet.

"Börjar ni bli yra i huvudet av värmen? Då ska jag berätta om fåraherden som matade både sig själv och sina hundar med flugsvamp, den är ganska burlesk..."

Från druvor till färdig produkt

Klasarna följde rensbandet till maskinen som skakar loss druvorna från stjälkarna. Därifrån genom ett långt rör in



till *caven*, där en del av dagens druvor gick ner i stora ektunnor för att jäsa med skal och allt i ett par veckor. Andra delar av skörden tömdes i två stältankar, den ena avsedd för lagringsvin, som kan sparas 10-15 år, och den andra för ett vin att drickas ungt, efter ett par år.

Allt är dock en pågående process grundat på många saker och tusen beslut. I vinkällaren, en stund senare, fick vi smaka på musten från förra veckans skörd av syrah under Lars guidning. Först om tre år är dagens skörd färdiga produkter. Men vad som då blir vinet x och y, det beror på det som naturen skapade just de veckor då vi var där.

På kvällen samlades alla runt poolen för en *apéro* och middag i solnedgången. Johan hade slängt några köttbitar och ett par tunisiska korvar, som han fått av en kompis i grannbyn, på grillen. Tomaterna till salladen kom från köksträdgården. Vinet han letat fram ur källarvalven var det heller ingen som klagade på.

Rabiega bjuder på många fler spännande upplevelser framåt nästa sommar.

Maria Unde Westerberg
maria@withinreach.se

Hitta till Rabiega via GPS

516, Chemin du Cros d'Aymar
83300 Draguignan.
Tel. 04 94 68 44 22