



FOTO: MARTIN ADOLFSSON

GOD JORDMÅN. Oskar Bynke vid vinrankorna i den nordligaste delen av delstaten New York, ett område präglad av ett unikt klimat som skapar perfekta förutsättningar för att tillverka riesling i USA.

Topp- rankad i gröna New York

FINGER LAKES, USA

En tysk läromästare och ett unikt klimat gör att svenske **Oskar Bynke** kan skryta med några av Nordamerikas bästa rieslingviner.

Utmärkelsen haglar och omvärldens intresse växer i takt med att kvalitet och omsättning stiger.

GABRIEL MELLQVIST

gabriel.mellqvist@di.se, +1 203 434 50 68

» Delstaten New York skiljer sig drastiskt från staden med samma namn. Efter en kort stunds bilfärd från Manhattan byts storstadsdjungeln ut mot ett naturskönt och stilla skogslandskap.

Nära gränsen till Kanada och den stora Ontarijsjön sträcker sig en rad långsmala sjöar genom den lummiga terrängen. Deras form har gett dem namnet fingersjöarna och deras kalla djupa vatten bidrar till att skapa ett mikroklimat som råkar passa utmärkt för att göra rieslingvin. ▶



FOTO: MARTIN ADOLFSSON



FOTO: MARTIN ADOLFSSON

SMÅK PÅ FRAMGÅNG. Oskar Bynke och affärspartnern Fred Merwarth har tillsammans axlat manteln efter sin tyske läromästare Hermann Wiemer. Intill de stora jäskaren på vingården välkomnas turister för en avsmakning.

► ”Det ska vara torrt och lagom varmt och så ska det samtidigt finnas en begränsande effekt som drar ut på mognaden”, berättar Oskar Bynke som tar emot Di Weekend under en mulen senhöstdag.

Visserligen tillverkas vin i samtliga 50 amerikanska delstater. Men landets vinproduktion har främst förknippats med Kalifornien och områden som Napadalen. Dessa präglas av sina varma klimat, med enkla och starka viner som följd – något som inte alltid går hem hos kräsna européer.

”Det beror på att druvorna växer väldigt fort. Då blir det inte så komplexa smaker”, förklarar Oskar Bynke och tillägger:

”Det är mycket smak, pang på.”

KLASSISKT OCH TRENDIGT. I trakten kring vinhuset Hermann J Wiemer är förutsättningarna dock annorlunda.

Området har visserligen mycket varma somrar, men den näraliggande sjön har en modererande effekt eftersom den är hela 200 meter djup. Det gör kallt vinterklimat lite mildare och ger svalka på sommaren, vilket i sin tur gör att druvorna kan mogna längre innan det är dags för skörd.

”Vi vill gärna att druvan hänger i lite över 100 dagar i stället för 90”, berättar Oskar Bynke medan han förklarar hur vinrankorna dräneras och hur det går till när de plockas innan frosten gör sitt inträde.

”Vi använder en hel del traditionsenliga metoder”, säger han och hänvisar bland annat till hästgödsel och olika sorters skyddande gräsodlingar mellan vinrankorna.

”Då får man klassiska viner, som råkar vara lite trendiga just nu. Men så har det inte alltid varit.”

UTBILDAD AGRONOM. Oskar Bynke kommer själv från Lidköpingstrakten och har ett sällsynt glatt humör. Han utbildade sig till agronom i Ultuna utanför Uppsala, vilket han för övrigt är mycket stolt över.

Trots att han gärna faller tillbaka på äldre traditioner vill han inte kalla sina viner ekologiska (organic).

”Det är organiskt upp och ned, överallt”, säger han med en tillstymmelse till irritation i tonläget.

”När det gäller viner är det viktigt att de säljer på sina egna meriter”, säger han och tillägger att alla viner var ekologiska fram till slutet av 1950-talet.

Det var för övrigt bara några år efter den tidpunkten som grunden lades till den vingård som Oskar Bynke i dag sköter om. Hans företrädare **HERMANN WIEMER**, som har gett namn åt bolaget, emigrerade hit från tyska Bernkastel i Moseldalen på 1960-talet. ►



BEYOND OMAN

SHANGRI-LA'S BARR AL JISSAH

SPORTLOV I OMAN

ERBJUDANDE: PRIS FRÅN 50.800 KR

7 nätters boende i familjerum på Al Bandar med flyg, frukost och transfer. Pris per familj (2 vuxna & 2 barn under 12 år). Gäller perioden 23 februari - 2 mars.



TRAVEL beyond

EXCLUSIVE TRAVEL DESIGN

BOKNING OCH INFO: 08-54 50 59 50

WWW.TRAVELBEYOND.SE



SÖTT AVSLUT. De flesta druvor skördas under senhösten, med undantag för ett litet urval som får hänga längre. Den så kallade ädelrötans framfart på dessa druvor kan se avskräckande ut för gemene man, men ligger till grund för en begränsad produktion av ett eftertraktat dessertvin.

FOTO: MARTIN ADOLFSSON

► År av hårt arbete ledde så småningom till att huset etablerade sig och fick en kundkrets.

För fem år sedan pensionerade sig Hermann Wiemer och lät sina lärjungar **FRED MERWARTH** och Oskar Bynke ta över gården och vinproduktionen.

De två hade varit studiekamrater vid Cornell-universitetet många år tidigare och redan då funderat om ett liv utanför de amerikanska kontorslandskapen.

Vanliga jobb, och studier i Ultuna för Oskars Bynkes del, väntade dock ynglingarna innan de kunde köpa företaget.

”Vårt mål är att göra landets bästa riesling”, berättar Fred Merwarth när vi stöter på honom intill ett jäskar i huvudbyggnaden.

Inspirationen kommer främst från rieslingens hemtrakter Tyskland och Moseldalen, även vad gäller traditioner och tillverkningsmetodik.

”Vi lärde oss under Hermann. Jag upptäckte honom genom att prova viner här i området, och frågade mig hur man kunde göra en sådan riesling”, fortsätter Fred Merwarth, som var den första av de två att ta anställning hos den tyske vinmästaren.

ÅRETS VINMAKARE. Trots att grundaren själv alltså är utköpt sedan 2007 håller han sig à jour med hur smakerna utvecklas. Och att döma av USA:s vinskribenter går det åt rätt håll.

Bland de färskare utmärkelserna finns American Winery of the Year, från tidningen Wine Enthusiast samt att vinhuset inkluderades i Wine & Spirits Magazines lista över världens 100 främsta. Bonniertidskriften Saveur prisade nyligen husets vin som en referenspunkt för traktens viner.

”Anledningen till att många människor inte har hört talas om den här regionen är att kvaliteten och kunskapen inte har funnit tidigare”, säger

Oskar Bynke, med tillägget att försäljningen länge har begränsat sig till en liten grupp vinintresserade och boende i närområdet.

MAMMA OCH PAPPA RYCKER IN. Över några uppkorkade buteljer i en sal som välkomnar törstiga turister berättar Oskar Bynke mer om de olika sorter som Hermann J Weimer producerar. Han säger med stolthet att kvaliteten har stigit särskilt under de senaste tre till fyra åren.

”Vi lägger lite mer energi i vårt tillvägagångssätt. Vi tar hand om vinrankorna bättre.”

I det arbetet ingår också en mer noggrann uppdelning av skörden, som sorteras efter kvalitet på druvorna. Dessa rensas sedan av nära och kära under ett par mulna höstveckor.

”Mamma och pappa brukar komma hit vid den tiden på året”, berättar Oskar Bynke glatt.

200000 FLASKOR. Förutom rieslingdruvan odlar vinhuset chardonnay och cabernet franc. Så mycket blåa druvor, och därmed rödvin, blir det inte i den svala miljön. På de egna ägorna finns 200 000 vinrankor, vilket brukar ge en produktion på ungefär lika många flaskor om året.

”Det är ganska klassiska tyska flaskor”, säger han om de gröna långsmala buteljerna.

Flaskorna exporteras nu i liten skala till bland annat Kina och Belgien. De säljs även i Sverige genom Systembolagets beställningssortiment.

Bolagets försäljning har de senaste åren ökat med mellan 10 och 15 procent om året. Det beror dock både på ökad produktion och att en stigande kvalitet gör att vinhuset kan ta bättre betalt för flaskorna.

”Vi är en av få tillverkare som kan sprida distributionen. De mindre gårdarna har inte volymerna”, säger Oskar Bynke, som själv överväger att köpa mer mark för att kunna öka flödet av svensk-amerikansk riesling. □



VI TÅL ATT SYNAS I SÖMMARNA

Det finns ett enkelt och självklart sätt att ta fullt ansvar för hur produktionen av kläder går till – att äga fabriker själv. Det har vi på Blåkläder gjort i 50 år. Vi vet precis under vilka förhållanden våra plagg tillverkas och av vem. Vill du vara helt säker nästa gång du köper in yrkeskläder är du varmt välkommen till oss.

På Blåkläder har vi länge haft egna fabriker i både Vietnam och Sri Lanka. Det ligger verkligen i vårt intresse att dessa fabriker fungerar som de ska, att arbetsmiljön och säkerheten håller måttet. Vår personal är ju där och arbetar varje dag. Vi har flera av Sveriges största byggbolag som kunder och deras inspektioner har gett oss högsta betyg varje gång. Eller rättare sagt, gett våra medarbetare i Vietnam och Sri Lanka högsta betyg.

Läs mer om vårt arbete med produktionen på www.blaklader.se eller skicka mail till csr@blaklader.com så hör vi av oss till er och berättar mer.



www.blaklader.com