

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 AURÉLIEN FOUCAULT





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

– Det är historien om australiensiskt vin genom vinets prisma. 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 användbar 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, du 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 av 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 vinodlare som heter Dr. Max Lake, med namnet *Classic Wines of Australia*. Han var en vän till min mormor 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, Langton's, 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 om igen med allt det materialet. Så originalboken är faktiskt integrerad i *Australian Ark*. Här listas alltså alla de allra bästa vinerna eller viktiga viner som producerats från 1792 fram till idag.

Men det var ett av de här maratonprojekten 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 visste när det skulle vara klart.

– Men sedan under covid-19 kunde jag slutföra arbetet, som vid den tidpunkten var uppe i över 350 000 ord, och jag pratade med en annan vinskribent 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 vinskribentvän

sa ”ja, varför gör vi inte det tillsammans?” 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 tullar som Kina 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 miljondollarprojekt, men det var ett icke-vinstdrivande sådant och det fanns inte heller några författararvoden. Så jag har gjort arbetet av rent yrkesmässiga 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 itu med några banker. Även några av mina resekostnader och liknande har jag täckt in.

– Så, vi kommer att få ett överskott, och vinindustrin och andra vinskribenter har varit fantastiska i sitt gensvar. Australiens mest berömda vinskribent, James Halliday, skrev ett sms till mig och sa att “det är en triumf”, och några kallade det ett mästerverk och allt sådant. Jag har varit i den här miljön nu i sex månader med alla de här sakerna, så jag kan nu säga det utan känslor, det har varit helt fantastiskt! The Ark något som aldrig har skrivits förut och det berättar en 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 Frankrike på södra halvklotet, det var vad alla förväntade sig. Och det gjordes några vackra gamla viner och sedan var det denna enorma exportmarknadsboom på 1870- och 1880-talet, ända fram till första världskriget. Sedan efter första världskriget fanns något som kallades Export Bounty Act, som uppmuntrade vinproducenter att svänga från att göra bordsviner till förstärkta kvalitetsviner.

– Och det folk ofta minns i historien om australiensiskt vin, så är det våra billiga viner och inte de stora, underbara som vi producerade just i slutet av 1800-talet. Så det är en fascinerande historia och den är så känslösam. Det finns en bild som finns på sidan nio i volym två, som verkligen får mig tårögd.

– Det är en bild på tio unga män samt några äldre, framför en vagn med druvor som just har skördats från en vingård vid foten av Adelaide Hills. En av dessa unga personer heter Hurtle Walker, och han blev en mycket berömd vinmakare efter första världskriget. Men av dessa tio män var han bara en av två eller tre som faktiskt kom tillbaka från första världskriget levande. Så det fanns många unga män som hade en extraordinära framtid inom australiska vinnaringen, men där första världskriget förstörde alla dessa förhoppningar och ambitioner. Min farfars far var en av dem, han dödades vid Gallipoli 1915. Så jag känner mig väldigt känslösam över vad som krävdes för att den australiensiska vinindustrin skulle utvecklas. Jag är mycket stolt över vad som uppnåddes, och jag bara älskar historien om australiskt vin.

Men du är faktiskt född i Storbritannien, eller hur?

– 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. Men min mors familj, hennes mor, Lydia Reynell, var en mycket välkänd värdinna och hon var delvis vigner, eftersom hon delvis ägde Chateau Reynella, och hon hade en underbar smak också. Hennes familj var några av de

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

Bara för att återkomma till något du sa om gemenskapen 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 förstått eller känt någon form av ställningstagande i vinindustrin överhuvudtaget. Den australiensiska arken har bara tagit fram denna extraordinära, överväldigande lavin av stöd, och inget annat än väl utfört beröm. Det har varit helt fenomenalt. Nästan varje större vinskribent i Australien har gratulerat mig till vad som har uppnåtts, och det är häpnadsväckande. 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!

Du har på något sätt just skapat en referens för många år framöver. Vanligtvis uppskattas sådant många år senare i efterhand, men det verkar som om folk har förstått drivkraften i det idag.

– Det har de, författarna och skribenterna. Jag tror dock inte att hela vinindustrin har det. Men det finns en mycket berömd vinmakare som heter Brian Croser, idag runt 80 år, som etablerade Petaluma-varumärket och nu har Tapanappa-varumärket. Han kom till lanseringen av boken, gick fram till mig och sa: “Andrew, folk kommer inte att inse vad du har gjort på två eller tre år. Det är något som är mycket svårt att ta till sig innan man har sett, läst igenom och förstått vad det är.” Men han sa också: “Men låt dig inte nedslås av det. Det är en stor prestation.” Och jag skrev som sagt inte ”arken” av kommersiella skäl, utan för att jag kände att nästa generation måste förstå 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, då har dess syfte uppnåtts. Det är anledningen till att boken är tillägnad nästa generation. Jag skrev den i första hand för vinindustrin och deras familjer. Det var min tanke bakom.

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

– En av sakerna med Australian Ark var att förlaget i Storbritannien sa att de inte gillade namnet. Och jag tänkte, åh, det har tagit månader och månader att försöka hitta ett ord för det, ett namn. Jag gillar det verkligen eftersom allt som anlände till Australien, vinrankor, folket, djuren, kom med båt. Lite som arken i Bibeln, och när översvämningen sjönk, fanns allt material och bakterieplasma för att starta världen igen. Så det är därför jag gillar Arken, och symbolen på böckerna är en stiliserad version av mitt familjevapen: det är en vaktel eftersom Caillard kommer från ordet vaktel på franska.

Har du något nattduksbordsvin? Som en sängbordsbok, ett vin som du regelbundet återvänder till som en pålitlig vän för sällskap?

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



lite lättare. Viner som jag kan dricka utan att behöva fundera för mycket, och det finns en hel radda av dem, australiska viner, saker som Wynn's Black Label Cabernet Sauvignon från Coonawarra, Cirillo Grenache eller Yalumba Grenache. Jag älskar chardonnay från Margaret River och jag dricker ofta sådana som Vasse Felix, inte de riktigt dyra, utan de billigare, Voyager Estates, Howard Park...

Utanför Australien gärna ett vin som Frescobaldi's Nipozzano, utsökt och till ett bra pris. Jag gillar viner som inte är alltför dyra det är mina favoritviner. Det är en lustig sak, för när det gäller dyrare, "fina" viner måste man alltid intellektualisera saker och ting. Men, jag älskar att dricka champagne. Det är helt utsökt, men jag tänker inte intellektualisera, för mig handlar det enbart om att inta och njuta av champagne och inte bry mig om någonting annat. Det gör mig kanske till lite av en Luddite.

Du berörde just något som jag tänkte fråga dig om, har den eftertraktade titeln Master of Wine förändrat din uppskattning av enklare viner?

– Nej, inte alls, och jag tror att det i slutändan också är det som är riktigt intressant. Att få titeln Master of Wine var en mycket ödmjuk upplevelse för mig. Jag tyckte att det var väldigt svårt att gå runt med titeln, för de säger ju alltid att man måste känna sig som en mästare på vin när man klarat provet.

– Jag fann det hela 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 allt sådant där 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 gjorda Côtes du Rhône eller viner som är gjorda för tidig konsumtion.

– Jag gillar den typen av viner. Och omvänt den övre änden, med marknadsföringsspinns och exklusivitet och allt, det tilltalar mig inte så mycket. Inte heller hur folk pratar, hur de poserar och låtsas 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 köpa 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 den med. De är lika viktiga som själva vinet. 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 klimatförändringarna och begränsningen av klimatförändringarna och alla saker som har gjorts i vingårdar, som alla leder till den här idén: hållbar vinodling, nollutsläpp, solenergi, AI, autonoma fordon och alla sådana saker. Jag är verkligen uppriktigt glad över det, för vinindustrin är magnifik i sitt sätt att reagera på denna utmaning, inte bara för vår generation, utan även för kommande generationer framöver, att vi måste lära oss att leva på den här marken genom att ge tillbaka mer än vad vi tar. Detta är en mycket viktig sak. För mig måste fint vin vara en

hållbar produkt, och om det inte är det, kan det inte längre kallas ett fint vin. Det är helt befängt att tro att man kan göra ett fint vin utan att ha den där känslan av att vara bonde och ta hand om och förvalta marken. Tack och lov kan jag säga att vinindustrin i Australien och länder som Frankrike, Italien, Spanien, ja överallt, alla är ombord. Vissa är lite långsamma, andra lite före kurvan, men alla går i den hållbara riktningen eftersom vi vet att det är vad vi behöver göra för vinindustrin och för mänsklighetens skull. En sak jag är mindre entusiastisk över är utvecklingen av kategorin “No-Low” eftersom jag tycker att det finns en hel del skräp som går runt i den kategorin. Mycket av det är inte en hållbar produkt, energin som går igenom hela jäsningsprocessen, för att sedan gå igenom processen med avalkoholisering. Jag tänker bara, varför måste vi bry oss om det här?

Kan vi utveckla något som smakar som vin och har låg alkoholhalt?
– Absolut, men alkohol är en mycket viktig del av vinositet och vet du vad? Du behöver inte dricka vin varje dag. Jag gör inte det och jag väljer inte att dricka vin med låg alkoholhalt eller utan alkoholhalt när jag inte dricker vin. Jag dricker vatten och vatten är den vackraste dryck man kan dricka.

En sista fråga, har du någonsin haft möjlighet att prova något av de svenska vinerna?
– Nej, jag har inte provat några svenska viner och det beror egentligen på att jag befinner mig i andra änden av världen och har helt enkelt inte haft någon kontakt med dem. Jag dömer i internationella vinutställningar och det är då jag får se viner från Mexiko och Thailand och alla dessa platser som inte är så kända för sina viner, så självklart ser jag fram emot den dag då

jag faktiskt får prova svenska viner.
– Men jag måste säga att mitt MWskap som de gillar att kalla det, jag kunde inte ha gjort det utan en mycket bra svensk entreprenör och vinsamlare som heter Anders Josefsson.
– Han var den största samlaren av Grange Hermitage och en av de tidiga pionjärerna inom australiensiskt vin som går att samla på. Han var en magnifik person som hade lämnat Sverige för att komma och bo i Australien med sin unga familj eftersom han älskade all natur. Han är en av anledningarna till att jag kunde ta examen som Master of Wine, eftersom han serverade mig alla dessa otroliga viner från hela världen. Han hade en extraordinär, fantastisk samling, så jag tänker på honom med stor värme. Anders hade en underbar egendom uppe i New South Wales och han behövde saker som skulle värderas och det slutade med att jag åkte och värderade hans källare. Vi blev vänner och vi gjorde en hel del saker tillsammans, det var fantastiskt. Men det var länge sedan, när jag var i början av 30-årsåldern, jag är ju 64. Anders dog tyvärr i 70-årsåldern, men det är en person som jag alltid uppmärksammar i allt jag gör eftersom han var en sådan fantastisk supporter.

THE AUSTRALIAN ARK: HISTORIEN OM AUSTRALISKT VIN

500 000 ord | 1 760 sidor | 1 100 bilder
Andrew Caillard MW
Publicerad av Longueville Media och The Vintage Journal
Volym 1: 1788-1900, Den koloniala eran
Volym 2: 1901-1983, Från federationen till modern tid
Volym 3: 1983-nutid, Samtiden - minnen och perspektiv

