



Mansois-druen har en tyk skal og er meget hårdfør. Den kan sagtens klare, at det bliver et par grader varmere. Og den får sjældent sygdomme, så det er ikke nødvendigt at sprøjte. Mansois er det lokale navn for druen. Ud over Marcillac har den også slået sig ned enkelte andre steder i Sydvestfrankrig, og her kaldes den fx Braucol, Pinenc og Fer Servadou. Fer betyder vild og Servadous betyder, at druen holder sig godt. Foto: KARIN BECH, CANDIE DURAND og GILLES TORDJEMAN



Karin Bech



Del denne artikel!

VIN-LIVSSTIL

Den vilde drue, der funkler i Marcillac

🕒 2 uger siden 📖 11 min. læsetid

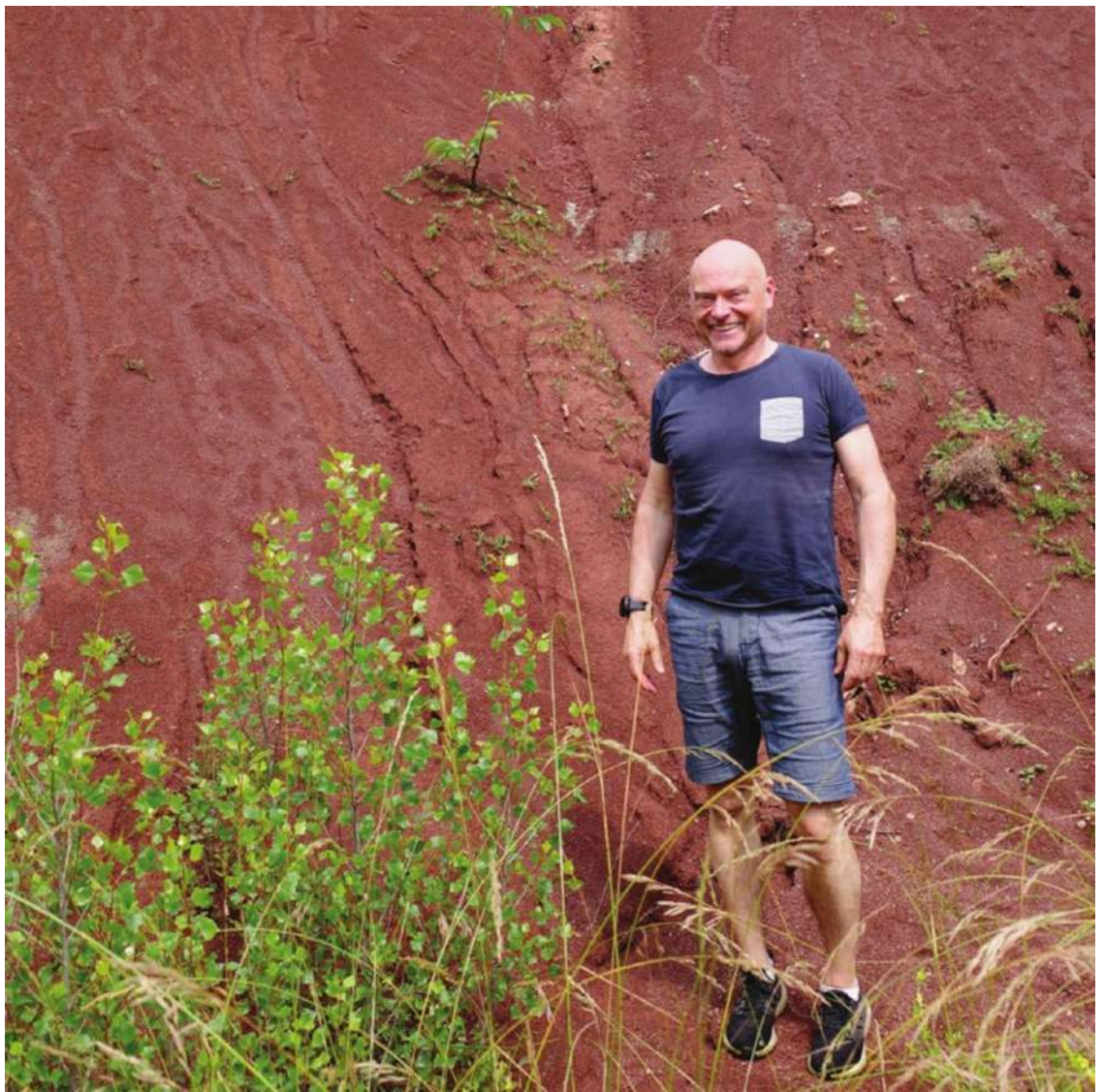
Danske Kasper Ibfelt har været den drivende kraft i arbejdet med at få et hensygnende vinkooperativ til at blomstre og sætte Marcillac på landkortet som et interessant vinområde. En af hemmelighederne bag succesen er en hårdfør vild drue, der vandrede med pilgrimmene og fandt de perfekte levevilkår her på kanten af Massif Central. La France har været i Aveyron, Occitanie, for at høre om livet som vinmager, og hvad man kan gøre i en tid med klimaforandringer.



Mansois-druen har en tyk skal og er meget hårdfør. Den kan sagtens klare, at det bliver et par grader varmere. Og den får sjældent sygdomme, så det er ikke nødvendigt at sprøjte. Mansois er det lokale navn for druen. Ud over Marcillac har den også slået sig ned enkelte andre steder i Sydvestfrankrig, og her kaldes den fx Braucol, Pinenc og Fer Servadou. Fer betyder vild og Servadous betyder, at druen holder sig godt. Foto: KARIN BECH, CANDIE DURAND og GILLES TORDJEMAN

Directeur Vignerons du Vallon er titlen. Men hvor de fleste franske direktører bærer slips og sidder bag skriveborde det meste af dagen, trækker Kasper Ibfelt gerne i kedeldragt og gummistøvler og går i gang med at rydde op og reparere på ting. Eller han render rundt i shorts og gummisko som den dag i juni, hvor La France møder ham foran kooperativets store bygning i Valady.

Kasper giver en rundvisning. Her er et moderne udstillingslokale med præsentation og salg af vin, en cave med trætønder og en produktionshal med rækkevis af 15.000 og 25.000 liters skinnende ståltanke, og på 1. sal er der kontorer. Længst inde mod klippevæggen, hvor det er markant køligere, er den ældre produktionshal med gamle tanke også stadig i brug. I et af lagerlokalerne står der et skævt bord fuldt af værktøj, og det bliver flittigt brugt, fortæller Kasper. “Vi har en dygtig smed, men jeg tager også selv fat. F.eks. var der nogle gode gamle Grundfos-pumper, da jeg kom til, som jeg fik op at køre.”



Jordbunden er kalksten dækket af rødt jernholdigt ler. “Gennem tiden er leret mange steder skredet ned, så der er meget tykke lag ved bunden af skrænterne. Kalkstenen nedenunder er som en svamp, der holder på vandet, og vinstokkene holder først op med at vokse nedad, når de rammer vandet,” siger Kasper Ibfelt. Foto: KARIN BECH, CANDIE DURAND og GILLES TORDJEMAN

DET VAR TILFÆLDIGHEDER, der for over 30 år siden førte Kasper til Frankrig, og for 18 år siden til Marcillac.

“Kort efter, jeg var blevet student, mødte jeg en pige fra Saint-Estèphe. Derfor slog jeg mig ned i Bordeaux, hvor jeg læste BTSA Viticulture-oenologie på det, der svarer til landbohøjskolen i Danmark. Vi blev undervist af nogle af de mest anerkendte vinfolk i Frankrig. Jeg tog også en bachelor i økonomi og markedsføring, og de næste 13-14 år arbejdede jeg med vin i Bordeaux, Nice og Nîmes, indtil jeg mødte en kvinde fra Rodez. Og så måtte jeg jo kigge mig om efter et job i denne del af landet.”



L'Eschansonnerie de St-Bourrou er et broderskab af vinbønder, der blev grundlagt i 1990, da Marcillac-vinen blev tildelt AOC-appellationen. Navnet kommer fra rollen som eschanson, der i middelalderen tilfaldt den person, der var ansvarlig for at passe på slotsherrens kælder og vin. Broderskabets rolle er at gøre Marcillac-vinen kendt, at øge dens værdi og at bidrage til dens fremme ved at hylde vinbøndernes knowhow. Det gøres bl.a. ved den årlige store vinfest og procession. Foto: KARIN BECH, CANDIE DURAND og GILLES TORDJEMAN

Da Kasper afleverede sit CV til kooperativet i Marcillac, havde han ikke en bestemt stilling i tankerne. Men den tidligere direktør var lige smuttet, fordi høsten var slået fejl, og derfor fik Kasper tilbudt jobbet. Det viste sig at være et lykketræf – dog skulle han og kooperativet først gruelt meget igennem.

“Jeg vil sammenligne Marcillac med en ædelsten, der lå ude i naturen og var svær at få øje på. Men da ædelstenen blev pudset op, kom den til at funkke,” fortæller Kasper. “Vores skjulte skat er Mansois-druen, der kun findes få andre steder i det sydvestlige Frankrig. Det er en vild rød drue, som pilgrimme havde med i rygsækken på turen til Santiago de Compostela. Den valgte selv at slå sig ned her, hvor den fandt de perfekte levevilkår. Mansois-druen har en tyk skal, og den kan ikke lide for meget varme, så vores terroir og klima her på kanten af Massif Central er ideelt.”



Broderskabets rolle er at gøre Marcillac-vinen kendt, at øge dens værdi og at bidrage til dens fremme ved at hylde vinbøndernes knowhow. Det gøres bl.a. ved den årlige store vinfest og procession. Foto: KARIN BECH, CANDIE DURAND og GILLES TORDJEMAN

I GAMLE DAGE blev al vinen fra Marcillac afsat lokalt, og i flere hundrede år gjaldt det bare om at lave mest muligt billig vin til de tørstige kulminearbejdere i Decazeville (der bl.a. blev aflønnet i vin). Så kom 1960'erne, hvor de fleste miner lukkede, og det gik også ud over vinbønderne. I 1962 startede nogle fyre kooperativet, men det blev aldrig den store succes. Ifølge Kasper var vinen også virkelig dårlig, da han blev ansat i 2005.

Noget af det første, Kasper gjorde, var at besøge alle medlemmerne af kooperativet. Hans mening om deres marker var ikke noget, han blev populær på, og uheldigt nok blev høsten i 2006 også en katastrofe, fordi det havde regnet for meget. I forvejen havde en del af vinbønderne ikke megen tillid til den nye, unge fremmede direktør, og nu kom han og fortalte dem, at de leverede alt for mange halvrådne druer. Særligt ét medlem af kooperativets bestyrelse følte sig trådt over tærne,

formanden greb ind, og efter diverse trakasserier blev Kasper sendt hjem. Indtil telefonen ringede, og Kasper fik at vide, at han var genansat – og at bestyrelsesformanden havde trukket sig. Resten af holdet havde erkendt, at de var nødt til at vende skuden.

Fra starten var Kasper også gået i gang med at rydde op, for kooperativets lokaler var rodede og præsenterede sig miserabelt. Siden er det blevet til tre store om- og tilbygninger. I takt med, at vinen blev bedre, fokuserede Kasper også på markedsføringen, og her har det givet pote at slå på Mansois-druens 1000-årige historie og de særlige klimatiske forhold i Marcillac.



L'Eschansonnerie de St-Bourrou er et broderskab af vinbønder. Foto: KARIN BECH, CANDIE DURAND og GILLES TORDJEMAN

“Vinen skal være god, men den skal også klædes ordentligt på,” fastslår Kasper.

NU ER DET TID til at komme ud i markerne. Vi hopper ind i Kaspers bil, drøner afsted ad snoede veje og stopper et sted med stejle skrænter, som næsten danner et amfiteater. Rækkerne med vinstokke snor sig på et utal af forskellige måder, lodret, på vandrette terrasser eller hvordan det nu

har været nemmest at plante dem.

“Markerne ligger fra 300–600 meters højde. Nogle marker får sol om morgenen, andre om aftenen. Jordbunden er kalksten dækket med rødt jernholdigt ler, der gennem årene er skredet ned, så der er meget tynde lag øverst og meget tykke lag ved bunden af skrænterne. Det betyder alt sammen, at der er enormt stor forskel på de forskellige marker,” siger Kasper.



Broderskabets rolle er at gøre Marcillac-vinen kendt, at øge dens værdi og at bidrage til dens fremme ved at hylde vinbøndernes knowhow. Det gøres bl.a. ved den årlige store vinfest og procession. Foto: KARIN BECH, CANDIE DURAND og GILLES TORDJEMAN

Sammen med kooperativets kældermester besøger han regelmæssigt alle 220 marker og smager på druerne. “Sidste år var det meget varmt, så der gav nogle marker de bedste resultater. I år, hvor der har været mere regn, trives vinen bedre andre steder. Det er som et puslespil. Heldigvis er vores drue hårdfør og kan sagtens klare, at det bliver et par grader varmere. Samtidig er der mange forskellige forhold, vi kan skrue på, når klimaet ændrer sig, og det meste er ret enkelt,” siger Kasper og forklarer:

“Når man dyrker vin, er alfa og omega, at druen skal have det rigtige

sukkerindhold, og at tanninerne bliver modne. Der må ikke være for meget sukker, og ikke for lidt. Og jo mere sol, des mere sukker. Derfor er man nødt til at observere ude i marken og måle sukkerindholdet løbende. Tidligere var vinstokkene over tre meter høje, men nu klipper vi stokkene lavere og bredere, så druerne er bedre beskyttet mod solen. Vi har sådan en slags kasserolleklip-maskine, et varmt og regnfuldt år som i år klipper vi 3-4 gange. Et koldt år klipper vi bare tyndere og højere, så de inderste klaser får mere sol. Et andet trick er, at jo senere man beskærer, des senere bliver druerne modne. Skulle sukkerindholdet alligevel blive for højt, er det også muligt at bruge en anden slags gærceller, så man holder sig nede på 12-13% vol alkohol.”



Kasper Ibfelt skal snart i gang med den 18. høst som direktør for Vignerons du Vallon. Kooperativet står for halvdelen af vinproduktionen i Marcillac, og Kasper styrer det hele i tæt samarbejde med kældermesteren og en ønolog. I Marcillac høstes der i oktober, hvor det er forholdsvis køligt. “Fordi vi – ud over et par enkelte marker med hvide druer – kun har Mansois-druen, skal næsten alt høstes på samme tid. Der er omkring 300 folk i markerne, og alle druerne håndplukkes,” fortæller Kasper Ibfelt. Foto: KARIN BECH, CANDIE DURAND og GILLES TORDJEMAN

DER ER 34 BØNDER med i kooperativet, og de står for cirka halvdelen af vinproduktionen i Marcillac. Når høsten kommer ind, er det Kasper, der suverænt bestemmer, hvad bønderne får for deres høst. “Jeg fastsætter prisen på baggrund af vægt, sukkerindhold og renhed. Eftersom vi håndplukker, skal kvaliteten være i orden. Er der f.eks. rådne druer i

leverancen, så vanker der en bøde,” siger Kasper.

Vinen har en AOC klassifikation, men kooperativet har næsten selv skrevet reglerne, siger Kasper med et skævt smil: “Vi beskrev, hvad vi rent faktisk gør med Mansois-druen. Det var det dokument, der mere eller mindre ordret blev standard for godkendelsen.”



Et af højdepunkterne under den store Saint-Bourrou vinfest er en procession til La Chapelle Notre-Dame de Foncourrieu. Kirkens loft blev i 1600-tallet udsmykket med afbildninger af Jomfru Maria, Kristus og lokale vinbønder. Foto: KARIN BECH, CANDIE DURAND og GILLES TORDJEMAN

Ud over de 34 medlemmer af kooperativet er der 15 selvstændige vingårde i Marcillac. “Der kommer også nye unge vinbønder til, f.eks. folk der arbejder med naturvin. Alle skal opfylde det regelsæt, der følger med AOC-klassificeringen, og alle AOC-bønderne er med til den årlige blindsmagning, der afgør, om de enkelte vine bliver godkendt. Det er svært at finde et regelsæt, der gør alle glade. Men hvis en Marcillac-vin smager af sure sokker, så duer det ikke,” fastslår Kasper.

Kooperativet har i dag en vifte af kvalitetsvine og sælger mest regionalt, men leverer også til Paris og London. Det er ikke noget problem at få vinen afsat. “Mens bønderne i Bordeaux har plantet alt for meget og i disse år får 6.000 euro for at hive en hektar vinplanter op, så går tingene den rigtige vej her. Og jeg savner ikke al det bling-bling, der er i Bordeaux. Arbejdet her er meget sjovere og meget mere jordnært. Det er min opgave at få det hele til at spille sammen, og jeg synes, at jeg gør

noget godt for mine bønder, vores ansatte og hele området. Jeg sover godt om natten.” Jeg studser over, at Kasper siger “mine bønder”, og han indrømmer, at sådan har han det – selv om han faktisk er ansat af “sine bønder”. “Det er mig, der bestemmer. Jeg kender alle mine bønder, og de ved, hvad jeg står for. Jeg skal ikke sige mig fri for, at jeg kom med nogle ret bastante meninger om, hvordan tingene skulle gøres. Men jeg måtte også lære at lytte, og man bliver mere ydmyg med tiden,” siger han.



Et af højdepunkterne under den store Saint-Bourrou vinfest er en procession til La Chapelle Notre-Dame de Foncourrieu. Kirkens loft blev i 1600-tallet udsmykket med afbildninger af Jomfru Maria, Kristus og lokale vinbønder. Foto: KARIN BECH, CANDIE DURAND og GILLES TORDJEMAN

Selv om Kasper elsker sit liv og arbejde i Marcillac, går kursen nok snart tilbage til fædrelandet. Der er familie, der trækker, og sønnen, som lige har bestået sin franske studentereksamen, vil nordpå. Hvad Kasper skal lave i Danmark, er uvist, men der dukker nok noget op.

Her kan du smage på vinen i Marcillac

Besøg kooperativet eller en vingård Start turen på www.vigneronsduvallon.com eller www.tourisme-conques.fr

Det lokale søndagsmarked

Der er marked i Marcillac hver søndag formiddag året rundt, og fra pinse til Allehelgen er en af vinbønderne klar med smagsprøver.

Saint-Bourrou vinfest i pinsen

Årets store begivenhed er Saint-Bourrou, en tre dages lang fest, hvor vinbønderne blandt andet går i procession til Chapelle Notre-Dame de Foncourrieu for at ære de nye vinknopper (vinknopper hedder Bourrou på occitansk) og velsigne den kommende høst.

Vinmesse i august

Foire aux Vins de l'Aveyron løber af stablen i Marcillac hvert år den sidste fredag inden 15. august.

La France var inviteret til Marcillac af Comité Régional du Tourisme et des Loisirs d'Occitanie og Tourisme Aveyron. Læs mere på www.tourisme-occitanie.com og www.tourisme-aveyron.com

Tags 4-2023