



Creation Winery ligger idyllisk til i et naturlig amfiteater med fjell i bakgrunnen.

Et liv med vin

Tekst: *Gunnhild Bjørnsti* | **Foto:** *Creation Winery, Geir Salvesen, Gunnhild Bjørnsti*

Creation Winery i den vakre Himmel-og-Jord dalen i Sør-Afrika, er et navn å legge merke til. Vingården har vunnet utallige hederspriser fra de startet opp i 2002. Carolyn Martin, en av de to grunnleggerne, er visjonær, entusiastisk og en ekte pionér, alltid med et stort hjerte som banker for vin, mat, mennesker og natur.

For en kvinne, for et engasjement, for en styrke, for en utholdenhet. Av og til møter jeg mennesker som nesten tar pusten fra meg. På en positiv måte! Carolyn Martin er en slik virvelvind av energi, –«tour de force» som man sier på fransk. I løpet av 21 år, har hun og mannen Jean-Claude bygd opp en vingård og restaurant med verdens status. Det er kort tid i en bransje hvor enkelte kan skryte på seg mange hundre års historie.

Carolyn og Jean-Claude hadde en visjon da de fikk se landskapet i Hemel-en-Aarde Valley, de visste de kunne skape noe unikt der. Jean Claude hadde bakgrunn fra vinlaging i Europa, spesielt Bourgogne, og Carolyn kom fra en kjent vinfamilie i Sør-Afrika.

Carolyn, hvordan var oppveksten med vin i Sør-Afrika?

–Jeg vokste opp i Cape Winelands og hadde privilegiet av å bo nær jord og folk på fire vingårder. Jeg vet hvilken kamp og innsats som kreves for å utvikle en vingård, og hvor mange hender og hjerter som deltar. Jeg er klar over utholdenheten som kreves for å takle værrets lunefulle svingninger, branner, politisk innblanding og virus i vingården. Derfor vil jeg aldri undervurdere den fantastiske følelsen av velvære når jeg smaker på resultatet av en vellykket årgang.

Den sørafrikanske vinindustrien har nettopp feiret sitt 364-årsjubileum, og en av våre største egenskaper har vært innovasjon født av motgang. Vi har funnet måter å omgå mange problemer, og nå etter hundrevis av år, produserer vi bedre viner enn noen gang.

Hvordan startet din interesse for vin?

–Det begynte med at jeg smakte vin sammen med mine foreldre og besteforeldre til søndagslunsj. Da jeg var fem, gjennomførte jeg en vinsmaking med noen kunder da jeg ikke fant bestemoren min! Gjennom barndommen og tenårene smakte jeg mye vin sammen med min far når vi blendet. Han pleide å involvere meg i vinfremstilling og blandingsprosessen fordi jeg har en god og ærlig gane og en enda bedre nese. Da jeg fylte 16, ga pappa meg en spesiell flaske vin: Domaine de la Romanée-Conti La Tâche (fra en av verdens mest eksklusive vinprodusenter i Bourgogne, red. anm.)

Jeg er overbevist om at smaksopplevelser på tvers av generasjoner, som de jeg vokste opp med og i vårt «smakerom», bidrar til å utvikle nye generasjoner med omtanke og respekt for god vin, opprinnelsen og menneskene som dyrker jorda.

Var det en vinmaker, eller et spesifikt vinområde, som inspirerte deg?

–Da jeg vokste opp, var jeg så heldig å være omgitt av mange av de trendsettende vinmakerne i den sørafrikanske vinindustrien. De startet Independent Winemakers Guild og strebet etter å produsere «fine wines». De hadde pionérånd, og fikk kontakt med store produsenter over hele verden, det var en spennende tid. Nå har ungdommer helt andre muligheter til å jobbe på en mer vitenskapelig måte – lokalt og i utlandet – for å bedre forstå samspillet med naturen. Det å arbeide tett med naturen bidrar til å utvikle fremragende viner med unik identitet og sjarm.

Viner av Chardonnay og Pinot Noir med god kvalitet, har alltid vært en stor inspirasjon for meg. Mat har vært et sentralt tema for vår kulturutveksling og oppvekst, og selvfølgelig er dette fantastiske matviner.

Har en spesiell vinopplevelse fascinert deg?

–Det har vært ganske mange, en av dem var en «vinmiddag» presentert av Michael Olivier da han drev restauranten Paddagang i Tulbagh, Sør-Afrika. Jeg var tenåring, og å lære om urtene i hans hage og kombinere urter og vin var litt av en opplevelse. En annen gang var på et arrangement på Café de Paris i London i begynnelsen av 20-årene. Kjente viner som Vega Sicilia ble servert med jamón ibérico skåret opp ved bordet, årgangschampagne ble servert med gravet vill-laks og Tokaji viner ble servert med petit fours fra Le Gavroche. En annen stor oppdagelse var forskjellen på hva et Riedel vinglass gjør for å løfte vinopplevelsen. Så introduserte vinekspert Geir Salvesen meg for umamiens mysterier. (Umami er den femte smaken, red. anm.). En av de mest interessante kultur-reisene var med vår franske venn Baptiste Quinard som lærte meg om Bourgognes historie.

Fortsatt er det mange flere fascinerende opplevelser i vente! Det er fantastisk å tenke på.

Oppstarten av Creation vingård

Hvordan startet du og din mann Creation Wines?

–I 2002 var Jean-Claude og jeg i Sør-Afrika og besøkte vår vinfamilie da min onkel fortalte Jean-Claude om en gård i et avsidesliggende hjørne av Hemel-en-Aarde, som var til salgs. Gården hadde aldri vært beplantet med vinstokker, men vi så potensialet, spesielt for dyrking av kvalitetsdruene Chardonnay og Pinot Noir.

Vi hadde derfor et blankt lerret å jobbe med og kunne velge ut det vi anså som de sortene og klonene som passet best til jordsmonn og klima. Det å etablere en vingård i en avsidesliggende del av Cape Winelands uten infrastruktur – ikke engang elektrisitet eller rennende vann – var ikke lett, for å si det mildt. Innovasjon ble derfor født ut fra nødvendighet og har blitt en del av vårt DNA. Vi satte i gang med å forvandle eiendommen til



Carolyn Martin kommer fra en kjent vinfamilie i Sør-Afrika, og har brukt all sin kunnskap for å bygge opp Creation Winery, inspirere til mat- og vinkombinasjoner samt utvikle lokalsamfunnet.

en trendsettende vingård ved å trekke på vår kunnskap og erfaring som strekker seg over tre generasjoner og to kontinenter.

Kan du fortelle om høydepunktene ved å utvikle vingården, så restauranten og vinturismen?

–Vi var den første vingården i Sør-Afrika som plantet virusfrie vinstokker etter 1994. Virusfri er måten å lage gode viner på, da kvalitetsdruer betyr kvalitetsviner. Det er også viktig for bærekraft-tanken, for virusfrie planter blir gamle! Stiklingene fra vår gård brukes nå til nyplanting i Sør-Afrika.

Som pionerer innen vin- og matmatching, har Creation fått et godt rykte for vår kreative og innovative menyer. Vi har vunnet KLINK Tourism Award for Best Food and Wine Pairing fire ganger. Det er vi stolte av.

Vi har skapt en trend med «vin og velvære menyer» inspirert av Ayurveda-prinsipper.

Vi har kontinuerlig mottatt høye rangeringer for våre viner fra Masters of Wine, noe som har vært highlighths for oss i alle disse årene.

Det å møte gjestene i «smakerommet» og lytte til deres ideer, er alltid inspirerende og mye av vår innovasjon kommer derfra.

Creation er grunnlegger av Pebbles Hemel-en-Aarde Education Project, og det har vært så givende å se barna i nabolaget blomstre takket være sjenerøse donasjoner fra Creation-gjester, lokalt næringsliv og venner.

Creation fikk sin offisielle WWF Conservation Champion status i mai 2022. Denne betydningsfulle utmerkelsen reflekterer vår forpliktelse til å jobbe sammen med naturen, beskytte vår naturarv og bevare verdiene for fremtidige generasjoner.

Det å delta i ledende vitenskapelige initiativ i vår bransje har vært et annet gledelig aspekt i vår utvikling. Disse inkluderer ClimaVin, et globalt klimaendringsprosjekt ledet av Stellenbosch University samt Vititec GEN-Z-prosjektet som involverer eksperimentelle plantinger av druene Chardonnay og Pinot Noir, for å etablere kloner og rotstokker som er velegnet til å tilpasse seg klimaendringer.

Creation har forpliktet seg til å investere i solenergi og implementeringen av dette er fullført. 70% av forbruket produseres nå gjennom fornybar energi.

Hvilke utmerkelser for vinene og vinturismen setter du mest pris på?

–Creation har blitt kåret til topp 50 av verdens beste vingårder (World's Best Vineyards) de siste tre årene, og som nummer 1 i Afrika og dermed også nummer 1 i Sør-Afrika.

Vi har også vunnet Great Wine Capitals (GWC) Innovation Award tre ganger. Dette ble fulgt av GWCs regionale Wine Tourism Services Award i 2021, og i fjor var vi begeistret over å vinne i to av de syv regionale kategoriene: Best i «Wine Tourism Restaurants» samt «Arts and Culture».

Vi er også veldig stolte over anerkjennelsen av våre viner fra kunder, sommelierer, Masters of Wine og vinskribenter. Vi kan takke vårt engasjerte team for alle disse utmerkelsene.

RESTAURANTEN BLOMSTRER

–Hos Creation tror vi på gjestfrihet som kunsten for å skape en opplevelse. Vårt slagord Experience Creation omfavner denne filosofien. Det gir gjenklang til våre vakre omgivelser, våre innovative vin- og matkombinasjoner samt opplevelsen av vårt vinutvalg.

Hva er filosofien bak menyene?

–Creation er synonymt med innovasjon og nyter et stort rykte for våre banebrytende, trendsettende vin- og matmatch. Creation vinene som kommer fra kjølig klima, er ekstremt matvennlige. Vårt talentfulle kulinariske team tryller frem et deilig repertoar av sesongbaserte menyer som endres fire til fem ganger i året.

«Vin og velvære» er en viktig del av vår filosofi, og derfor står det høyt på agendaen å holde blodsukkernivået lavt og energinivået på sitt optimale. Våre menyer er en sanselig opplevelse designet for å glede og inspirere alle sanser. Vi liker å referere til dette som «intelligent, informativt og inspirert planlegging av måltider».

Det som vokser sammen, går sammen er vårt motto. Kokkene henter mer enn 80 % av ingrediensene lokalt. Det betyr de ferskeste råvarene som har stor innvirkning på både miljøet og den lokale økonomien. Vårt kulinariske team er dessuten kjent for å dekonstruere klassiske oppskrifter, og legge til innovative detaljer for å gjøre gårdsdagens favoritter om til moderne mat.

Nå presenteres Sommermenyen, hvordan har du laget den?

–Tilbakemeldingene fra våre gjester spiller en viktig rolle i utviklingen av menyene, og i det siste har stadig flere gjester antydnet at de foretrekker nylaget, sunn mat. Dette har ført til utviklingen av vår nåværende Breathe meny.



Det kreative paret Carolyn og Jean-Claude Martin har satt Hemel-en-Aarde Valley (Himmel og Jord dalen) på kartet i Sør-Afrika. Gjester strømmer til fra hele verden for å spise lunsj i restauranten og smake på de prisbelønte vinene.

Mindfulness mens vi puster, er en grunnleggende praksis som gjenoppretter sansene for smak, lukt, berøring, syn og lyd. Dette er filosofien bak Breathe som vi beskriver som en fleksitarianer meny, siden hver rett tilbyr et plantebasert alternativ. Den består av seks retter, og selv om 80% av menyen er plantebasert, inneholder den også den ferskeste og fineste lokale fisken, frittgående kylling og vilt fra bærekraftige kilder.

Da vi utviklet Breathe menyen fikk vi verdifulle innspill fra vinekspert Geir Salvesen som nok en gang bekreftet hvordan umami kan få en vin til å skinne. Vi hentet også kunnskap fra Dr Julianne Fenwick og Nicola Cunningham. De jobber holistisk og samarbeidet vårt resulterte i en ayurveda-inspirert rekkefølge av rettene for å holde blodsukkeret lavt og energinivået oppe.

Hvordan lærer dere opp kjøkkenpersonalet?

–De fleste av våre kokker studerer ved en av de lokale kokkeskolene og gjør deretter praksis hos Creation. Takket være utvekslingsprogrammer med ledende bedrifter, lokalt og internasjonalt, kan våre kokker få verdifull arbeidserfaring. De blir også eksponert fra topp gjesstekokker fra hele verden som kommer for å jobbe på kjøkkenet vårt. Ytterligere kunnskap kommer fra teamet av ernæringsfysiologer og sensoriske spesialister som vi samarbeider med. Alt dette beriker teamet og de transformerende opplevelsene til våre gjester.

Vi oppfordrer dessuten kokkene til å feire sin kulturarv. Resultatet blir menyer som gjenspeiler den spennende og dynamiske sammensmeltingen av vårt flerkulturelle kulinariske team.

Hva kan du fortelle om interiøret, hagen og blomstene?

–Creation ligger i hjertet av Cape Floral Kingdom, i en av de mest biologisk mangfoldige vinregionene i verden. Det er vår lidenskap å bevare vårt dyrebare naturlige miljø i generasjoner fremover gjennom sunn praksis som ikke bare opprettholder, men også fornyer. Når man kommer hit for første gang, er det spektakulær natur som møter deg. Med ruvende fjelltopper som forbinder jorden med himmelen, en rolig innsjø som speiler det fantastiske landskapet i alle sine stadig skiftende stemninger og prakt. Blomstrende fynbos vies med velstelte vingårder, utsøkte samtidskunst står i kontrast til en miljømessig positiv biom.

Creation vinkjeller ligger som en perle i en østers med det meste under jorden, med hjelp fra temperaturkontroll. «Smakerommet» i etasjen over tilbyr panoramautsikt over vingårdene og fynbos-kledde fjell. En vakker og miljømessig positiv innendørs biom, inkludert en terroir-vegg, ligger ved inngangen til «smakeromme»t. Alt i tråd med vårt fokus på å gjøre bygningene sunnere

på mikrobielt nivå. Bortsett fra den estetiske verdien, inkluderer en rekke andre fordeler forbedret luftkvalitet, friske skogbunnaromaer, oppløftende atmosfære og økt produktivitet og velvære. Å invitere naturen inn har også gjort en tydelig endring i akustikken i «smakerommet» vårt.

Kunst er en naturlig del

Creation ligger som i et naturlig amfiteater med vinrankene og fjellene i bakgrunnen.

–Naturen er som kunstverk i seg selv, og utgjør en inspirerende bakgrunn og lerret for en rekke kunstneriske uttrykk og sjangre. Det store «smakerommet» er perfekt for å vise kunst, mens den naturlige skjønnheten til den omkringliggende fynbos-hagen er skreddersydd for større skulpturer og stedsspesifikke verk.

Creation har støttet kunst og lokale kunstnere helt fra oppstarten. Den offisielle åpningen av vingården og «smakerommet» ble ledsaget av en utstilling med lokal kunst. Dette satte tonen for presentasjoner av tematisk kunst, god vin og god mat. Hvert år viser vi verk av en ny kunstner, og temaet er alltid fra natur og miljø, og menneskelig samhandling med miljøet.

Kunst er en fantastisk analogi for vinproduksjon med tanke på at vinmakeren tar råvarene i naturen og skulpturerer dem til noe som blir større enn summen av bestanddelene. Vin er faktisk kunst. Vi ser også på kombinasjonen av god vin og mat som en kunstart.

Sist, men ikke minst, vil jeg nevne min egen naturlige tilhørighet til kunst. Både visuell kunst og performance har vært en integrert del av mitt liv. Jeg vokste opp i en kreativ familie og har studert ved Michaelis School of Fine Art i Cape Town. Jeg har alltid vært inspirert av kunstneres liv og er spesielt fascinert av hvordan jeg kan berøres av kunst, og bli tatt med fra en ren tilstand av overlevelse til en forhøyet tilstand av takknemlighet og undring.

Community prosjekter

Ved siden av verdien for miljø og natur, er bevisstheten om sosialt ansvar sterkt tilstede.

–Innenfor sørafrikansk vinindustri er vi bevisst på å berike livene til familiene i våre jordbrukssamfunn. Hvordan gjør man det? For meg er utdanning og tilstrekkelig med sunn mat, topp prioritet. Creation er en jevnlig bidragsyter til Cape Wine Auction, og samler inn penger for å støtte utdanning i Cape Winelands. Vi er også en av grunnleggerne av Pebbles Hemel-en-Aarde Education Project som ble offisielt lansert i januar 2017, og har gjort store fremskritt i å forbedre fremtiden til barn som bor i området.



Gjester kan overnatte i Voormanshuis, et toetasjes hus midt blant druerankene på vingården Creation.

Når det gjelder mat-tilgang, er Franklin Ohana Sustainability Garden i den nærliggende landsbyen Hawston et inspirerende eksempel. En all-inclusive hage som tilbyr deltakende husholdninger muligheten til å dyrke sin egen mat. Creation-teamet er videre involvert i utviklingen av grønnsakshagen Pebbles Hemel-en-Aarde, etablert for å gi ferske sesongbaserte råvarer til Pebbles-familiene og andre i lokalsamfunnet.

Ytterligere bidrag til fellesskapet spenner fra å støtte småbedrifter til sponning og oppmuntring av lokale med spesielle ferdigheter. I 2019 ble jeg utnevnt til Paul Harris-stipendiat av Rotary International for mitt engasjement for behovene i vårt lokalsamfunn.

Naturens prakt

For alle som vil reise til Sør-Afrika, ligger Creation Winery i Hemel-en-Aarde Ridge Ward i Sør-Afrikas anerkjente Walker Bay Wine Region. Hemel-en-Aarde som oversettes til «Himmel og Jord» har uten tvil den sterkeste maritime innflytelsen fra et vinområde i Sør-Afrika. Regionen er spesielt kjent for druesortene Chardonnay og Pinot Noir.

–Hos Creation gir en mangfoldig blanding av geologi, jordsmonn, høyde, hellinger og klima opphav til produksjon av en rekke terroir-baserte viner. Eiendommen ligger ved foten av den høyeste toppen av Babylonstoren fjellet hvor 450 millioner år gammel Bokkeveld-skifer og drenert leirjord kombinert med rikelig solskinn og kjølige nattetemperaturer skaper utmerkede dyrkingsforhold.

Nærhet til Atlanterhavet (bare 9 km unna) og en høyde på 290 meter over havet resulterer i kjølige klimatiske forhold. Dette betyr at druene modnes gradvis, jevnt og fullstendig, noe som resulterer i delikate fruktsmaker, balansert av skarp syre og subtile, silkeaktige tanniner. En annen plussfaktor er jordsmonnet som inneholder mineraler som er gunstige for pH-nivåene, og bidrar til balansert vekst av vinstokkene.

Visjoner

Når du ser tilbake på hva du har skapt med Creation, hva føler du?

–Vi feirer vi 21-års jubileum på Creation i år. Vi har absolutt kommet langt siden vi har oppdaget vårt lille paradys, og vi har så mye å være takknemlige for. Med Moder Jords velsignelser og bidrag fra våre gjester. Våre lojale kunder har støttet oss i tykt og tynt. Og selvfølgelig har vårt talentfulle og dedikerte team i stor grad bidratt til den suksess.

Hva med nye prosjekter?

–Jean-Claude og jeg ser mot fremtiden med stor entusiasme og tillit. Som privilegerte forvaltere av vår vakre

eiendom er det fortsatt mye vi kan bidra med, og vi er velsignet med å ha våre barn, Glenn og Emma, med på laget.

Vår holdning «vi kan få til det vi vil», er selvfølgelig avgjørende for innovasjon. Det samme er innspill og opplæring. Sjansen til å samarbeide med ledende virksomheter og organisasjoner inspirerer til å strekke oss stadig lengre. Vi ser på Creation som en innovasjonshub.

Vår visjon er fortsatt å være en av verdens kjæreste og mest innovative vingårder, og skape viner og opplevelser som reflekterer vårt eksepsjonelle terroir. Vi tar sikte på å forvandle alle våre interesser, lokalsamfunnet, teamet, kundene og vår bransje.

Vår intensjon er å bli sett på som en av de beste internasjonale produsentene av druesortene Pinot Noir- og Chardonnay, Sør-Afrika som land og turistdestinasjon, hva kan vi håpe på hvis vi tillater oss å drømme positivt?

–Forbrukerne ønsker å nyte autentiske viner, med sporbarhet og eksklusivitet. Fremtiden til sørafrikansk god vin i denne sammenhengen, handler om at forbrukere våger å dra til stedet hvor vinen dyrkes for å oppdage naturen, kulturen og menneskene. Å erfare at kilden er alt hva den lover og mer enn det. Som at merkevaren du støtter forplikter seg til I bærekraft, inkludert miljø, mennesker, fellesskap og kunder. Avslutter Carolyn Martin.



Mat og vin for alle sanser

Sommermenyen Breathe presenteres i 6 kapitler som betyr at hvert kapittel utgjør en rett med ny vin til som serveres i ulike glass. For å stimulere sansene, får gjestene lukte på sjasmin for å vekke opplevelsen av Viogner vinen, pasjonsfrukt som minner om Sauvignon Blanc, roser for å forstå rosevinens aroma av Grenache Noir. En konkyllie skal legges mot øret for å øke opplevelsen av hav og saltpreg til hvite viner. Menyen har QR kode for oppskriftene og egen spilleliste.