

# WESTJETMAGAZINE

GARDEZ-MOI!

ARTICLES  
DE FOND  
EN FRANÇAIS

## VINE COUNTRY

MEET THE  
PEOPLE BEHIND  
BRITISH COLUMBIA'S  
UNIQUE WINE  
REGION

### Home fields

Discover baseball's  
iconic stadiums

### Ancient east

A journey  
into Ireland's  
storied past

PLUS

ROME

TORONTO

SAN DIEGO

LYON

# WHAT I LOVED

WE'RE EXCITED FOR EVERYTHING IN THIS ISSUE, BUT HERE'S WHAT STOOD OUT FOR MANAGING EDITOR DIANE BOLT.



**Photo:** My view from the starting line of the Half Corked Marathon.

**T**he other day, I absent-mindedly grabbed a bottle of wine from my cabinet to share with friends who were visiting from Vancouver. As I unscrewed the cap, I realized that it was the bottle of 2015 Pinot Noir Reserve that I had brought home from Stoneboat Vineyards following a summer trip to Oliver, B.C. I had planned to shelve the bottle for a while, but I'm so glad I didn't.

As the wine flowed, I shared stories of my trip and struggled to settle on just one highlight. Was it running the Half Corked Marathon in a refreshing May rain shower dressed-up as my hero, Holly Golightly? Possibly. The 19-kilometre route was certainly made easier with each wine-tasting stop along the way. But spending leisurely afternoons sipping wine with local winemaking legends, dining on stellar Indian cuisine at Kismet Estate Winery's Masaia Bistro or waking up to sweeping views of the morning sun bouncing off the vines at Burrowing Owl Estate Winery, also jostled in my mind for first place. I share all my highlights, from the characters I met to the unique vintages I enjoyed, starting on page 24.

**Photo:** Lanny Martiniuk of Stoneboat Vineyards.



While wine is a perfectly good excuse to travel, there are many more reasons to get out and explore. In this issue, we take a tour of some of North America's most beloved baseball stadiums (pg. 39), delve into Ireland's enchanting past (pg. 45) and offer four itineraries to suit every travel style on a trip to Rome (pg. 22), WestJet's newest destination.

Whatever ignites your wanderlust, I hope the stories in this issue will inspire your next adventure.

## CONTRIBUTORS



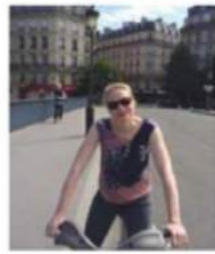
**COLLEEN SETO**  
WRITER  
FOUR WAYS: ROME, ITALY  
PG. 22

Whether travelling across continents or down the road, Seto is always looking for the extraordinary stories behind ordinary people and places. When at home in Bragg Creek, Alta., she spends her time chilling in the woods with her hubby, two kiddos and her pup.



**STEVE COLLINS**  
PHOTOGRAPHER  
THE BENCH MARK  
PG. 24

Stemming from a passion for photography and typography, Collins has worked in magazines for nearly 25 years. Currently residing as *WestJet Magazine's* design director in Calgary, Alta., Collins has previously spent time working in London, Sydney and Adelaide.



**JILLIAN BOLGER**  
WRITER  
LEGENDS OF THE EMERALD ISLE  
PG. 45

This award-winning editor, travel writer and Dublin native is happiest on the road. Travel highlights include driving the circumference of Australia over nine months, sleeping in a treehouse in Zimbabwe and taking a three-night camel safari through Rajasthan's Thar Desert.

PHOTOS: W WING/ISTOCK; PETER MARK/ISTOCK; ANDY MAJE/ISTOCK

# THE BENCHMARK

## VIGNES ET REPLATS

PREPARE TO WINE TOUR IN THE OLIVER OSOYOOS REGION OF B.C.  
WITH OUR TASTING NOTES ON FOUR LOCAL VINEYARDS.

PRÉPAREZ-VOUS À VISITER LA RÉGION VINICOLE D'OLIVER OSOYOOS,  
EN C.-B. AVEC NOS NOTES DE DÉGUSTATION SUR QUATRE VINERIES DU COIN.



BY | PAR **DIANE BOLT** PHOTOGRAPHY BY | PAR **STEVE COLLINS**



Opposite/Ci-contre: Gene and Shelly Covert.  
This page/Cette page: Platinum Bench.

**W**ine speaks. Pop the cork, pour it into your glass, breathe in its aroma and savour that first sip. A tale is soon being told; how the sunlight, rain and subtleties of the terroir nurtured the grape from vine to bottle. In British Columbia's Oliver Osoyoos wine country, there are a variety of interesting stories being told. With soil conditions changing from one kilometre to the next, and valley slopes bathed in sunlight and protected from the elements, it's little wonder that this area of the province is home to more than 43 wineries—and some unexpected varietals. It's this delightful blend of conditions that makes the region a must-visit destination for wine-lovers.

**L**e vin s'exprime. Faites sauter le bouchon, versez-vous un verre, humez son arôme et savourez la première gorgée. Il vous racontera son histoire et comment le soleil, la pluie et les particularités du terroir ont nourri ses raisins. Dans les régions d'Oliver et d'Osoyoos, en Colombie-Britannique, on raconte plein d'histoires intéressantes. Puisque les conditions du sol changent d'un kilomètre à l'autre et que les versants des vallées baignés de lumière protègent les cultures des intempéries, on ne se demande pas pourquoi cette région abrite plus de 43 vignobles, dont certains cépages inattendus. Ce mélange de conditions gagnantes fait de la région une destination incontournable pour les amateurs de vin.

ARTICLE DE FOND EN FRANCAIS PAGE 30

#### GETTING THERE

Westjet flies to Kelowna 24 times a day from four Canadian and three international cities, and one U.S. city, and to Penticton once a day from Calgary.

#### S'Y RENDRE

Westjet dessert Kelowna 24 fois par jour au départ de quatre villes canadiennes, trois villes internationales et une ville américaine, et Penticton une fois par jour au départ de Calgary.



THE GOLDEN MILE BENCH HAS 791 ACRES OF  
PLANTED GRAPES AND IS DIVIDED BY FOUR CREEKS:  
HESTER, REID, TESTALINDEN AND TINHORN.



## WINE AND BREAD

Former accountant Murray Jones and his wife, Fiona Duncan, retired to Oliver from Winnipeg, in 2011 to try their hand at winemaking. "There's no place like this anywhere else in Canada," says Jones. "It's magical."

The couple spent two years searching for a property where they could grow and produce "big reds," before deciding on a plot of land on the east side of the Black Sage Bench south of Oliver. Helping them was Richard (Dick) Cleave, one of the most celebrated viticulturalists in Canada, who quickly became their friend and mentor. They called their new winery Platinum Bench, a name that Jones credits to Cleave. It is a nod to the Golden Mile Bench, located across the valley from their vineyard. Benches are long, narrow strips of level land edged—above and below—by steeper slopes formed through different geological processes, such as retreating glaciers. They are also great places to grow grapes. "Dick joked, 'If that's the Golden Mile Bench, then this is the Platinum Bench,'" says Jones.

While Jones takes charge of the wine side of the business, overseeing the production of varietals such as Merlot, Cabernet Franc, Malbec and Gamay, Duncan's domain is the creation of artisanal breads that compliment Platinum Bench's vintages. It's a passion she discovered as part of a stress-management program she took while working as the vice president of design for a women's sportswear company.

Daily tastings at Platinum Bench see its

wines expertly paired with Duncan's fresh loaves. The gorgonzola and fig is accompanied by the Meritage, its complex bouquet of ripe plums, blackcurrants, blackberries and cherries accentuating the loaf's light, blue cheese flavour. The sharpness and saltiness of her asiago cheese bread pairs nicely with the Gamay Noir's notes of raspberry and light pepper.

### TASTING NOTES

**Platinum Bench Estate Winery & Artisan Bread Co.**

**Established:** 2012

**Location:** 15 acres on the Black Sage Bench

**Varietals:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet

Franc, Petit Verdot, Malbec, Syrah and Gamay

**Must try:** The Gamay is light, with a bright finish. Served slightly chilled, the wine pairs well with tomato-based dishes. Gamay is most commonly found in France's Beaujolais region and Loire Valley, but thrives in the sandy soil of the Black Sage Bench.

## A LOCAL PIONEER

Bill Eggert honed his winemaking skills working on his uncle's vineyard in Ontario's Niagara Peninsula before moving to B.C. in 1983 armed with a University of Guelph diploma in agriculture. In 1989, he bought Fairview Cellars—a 10-acre property located next to the first green of the Fairview Mountain Golf Course—and harvested his first grapes four years later.

"When I planted my Cabernet Sauvignon in 1993, there were just 10 acres of it in the Okanagan," he says. "But, that year, hundreds

of acres were planted, and the wine that hit the shops in 1996/97 was dynamite. We'd always made great aromatic white wines here, but we realized that we could do really nice reds, too."

Arriving at Fairview Cellars' tasting room, housed in a rustic log cabin, you'll likely be greeted by one of the winery's two dogs, Marty and Honey. After your tasting, take a glass of your favourite wine outside to one of the picnic tables or stand at one of the reused oak barrels on the patio located over the wine cellar's flat roof. The barrels are recycled after four or five vintages.

Eggert shies away from the term "pioneer," but he is something of a legend in the valley, with a reputation as an exceptionally good grower. He enjoys talking to visitors about the region and the wine it produces. "It's so much fun being in this valley. The diversity of the wine is our strength," he says.

### TASTING NOTES

**Fairview Cellars**

**Established:** 1993

**Location:** 10 acres on the Golden Mile Bench

**Varietals:** Grüner Veltliner, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc and Petit Verdot

**Must try:** Grüner Veltliner is most commonly grown in Austria, but Eggert has had success growing this varietal at his second property, Eagle Bluff Vineyards, which is between McIntyre Bluff and Eagle Bluff, just north of Oliver.

## PLAN AHEAD

### Half Corked Marathon

(May 29 to 31)

Almost 1,500 participants take part in this celebrated annual event. Don a costume, or not, and run or jog the 18-km route that passes some of the area's best wineries. Stopping for sips during the race is encouraged (pace yourself), and the party at the finish line features tastings, food trucks and live music. Tickets are issued via a lottery system and, although the event is sold out for 2020, you can still cheer on the runners.



Opposite: Murray Jones and Fiona Duncan with their daughter, Keira. Left: Bill Eggert and Honey.



## SPLURGE-WORTHY VINEYARD STAYS

### ▲ The Guest House Burrowing Owl Estate Winery

Nestled on a 140-acre vineyard, this property features 10 rooms and a suite with vineyard views. It is eco-friendly and has electric vehicle charging stations.

### The Villa at Hester Creek Estate Winery

The property has six adult-only suites styled after Mediterranean villas with soaker tubs, walk-in showers and geothermal heating and cooling.



"THE WINES ARE FANTASTIC, THE FOOD IS GREAT AND THE PEOPLE ARE SUPER-FRIENDLY. LIFE HERE IS VERY LAID-BACK."

KANE MORGAN, RUST WINE CO.



## TASTING THE TERROIR

Located on the southern edge of the Golden Mile Bench, Rust Wine Co.'s main vineyard features some of the oldest vines in the valley—the rows of Gewürztraminer you pass on your way to the tasting room were planted in the 1960s.

Most of the Golden Mile faces due east, so the vines get plenty of morning sunlight, but here the grapes receive a more southern exposure, resulting in a beautiful distribution of heat. The stony soil also helps. "There's a cooling effect from the sun going down behind the mountains, but the rocks continue to heat up the vines from underneath," says hospitality manager Kane Morgan. "You get ripe fruit, but the preservation of acidity, as well."

Start by sampling the Gewürztraminer—it bursts with flavours of guava, ginger, rose petal and all-spice—before moving on to a blind tasting of the winery's three Merlots. While its grapes are cultivated in virtually the same manner, the differences in taste is due to where the grapes were grown. In addition to Rust's Golden Mile property, the winery has vineyards in West Osoyoos and the Similkameen Valley.

"It's all about creating an identity and a sense of purpose in this region. The wines are fantastic, the food is great and the people are super-friendly. Life here is very laid-back," says Morgan.

After sampling its vintages, settle into the winery's patio to enjoy chef Natasha Schooten's small-bite dishes, like the build-your-own Duck Confit Tacos served with Mexican cabbage Pico

slaw. If you don't feel like leaving, spend the night in the 126-year-old guest house and wake up to sweeping valley views.

### TASTING NOTES

**Rust Wine Co.**

**Established:** 2017

**Location:** 12 acres on the Golden Mile Bench  
**Varietals:** Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon, Merlot and Zinfandel

**Must try:** In all of B.C., there are only about 23 acres planted with Zinfandel, so one of the gems of this property is its 20-year-old Zinfandel vines. The wine is savoury, spicy and earthy, and similar to something you'd find from Italy.

## APPLES TO GRAPES

George and Winnifred Covert moved to the valley from California after George learned apricots grew in the Okanagan Valley, and, astounded that you could grow fruit in Canada, wanted to see for himself. He purchased an undeveloped parcel of land north of Oliver in 1959 and started growing onions and tomatoes. Later he planted 80 acres of Gala and Ambrosia apples, making Covert Farms one of the area's leading apple producers.

In 2004, George and Winnifred's grandson, Gene, and other family members, took over the farm from his parents and soon converted part of the apple orchard into an organic vineyard. Gene now leases out much of the land so he can focus on his 30 acres of organic grapes. They are planted at the southeast of the prop-

erty overlooked by McIntyre Bluff—the narrowest part of the valley—and also at a cooler section in the northwest.

The northwest mountain provides shade in the afternoon, protecting the Pinot Noir and Chardonnay grapes from the intense afternoon heat, while a cool breeze keeps them dry. The farm grows mostly Merlot and Cabernet Franc and Sauvignon, but also a number of other varieties, including a light, sparkling Zinfandel. "We make the most of the Zinfandel yield, with both a fantastic table wine but also a very interesting sparkling," says Gene.

Along with organic farming philosophies, Gene has also introduced biodynamic and regenerative practices that go beyond sustainability to give back to the land for future generations. He describes himself as a "bug farmer" when referring to the microbial element of maintaining the soil.

### TASTING NOTES

**Covert Farms Family Estate**

**Established:** Farm 1959 / Winery 2005

**Locations:** 650 acres on north Oliver bench land  
**Varietals:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Roussanne, Malbec, Pinot Noir, Petit Verdot, Zinfandel, Syrah, Sauvignon Blanc, Sémillon, Viognier and Chardonnay

**Must try:** The Sauvignon Blanc/Sémillon blend is a summer favourite. In the southernmost part of the Okanagan, Sauvignon Blanc expresses more citrus notes than grassy flavours while retaining its racy acidity.



From top: Shelly Covert;  
Sukhwinder and Balwinder  
Dhaliwal; Lanny Martiniuk.

## TWO INTERESTING VINTAGES

### Stoneboat Vineyards

Lanny Martiniuk moved to the valley from Vancouver about 40 years ago. He and his wife, Julie, bought the farm on a handshake and began growing fruit, but switched to grapes in 1983. Today, Stoneboat has nearly 50 acres of vineyards across three sites. It's a special area known as the Black Sage Gravelbar. "There's solid gravel under here for 150 feet," says Martiniuk. "We hit water at 11 feet, and it goes to 60 feet. The water draws minerality from the calcium-coated rocks. It's the type of soil that is perfect for growing Pinot Noir."

### Kismet Estate Winery

For a hearty meal, head to Kismet Estate Winery's Masala Bistro for Indian food made from family recipes. Sukhwinder and Balwinder Dhaliwal immigrated to Canada in the 1990s. They managed various vineyards in the valley before buying a parcel of land to grow grapes to sell. Over the years, they expanded their vineyards to 400 acres. In 2013, they began making their own wine under the Kismet label, Sanskrit for "destiny" or "luck." About 10 per cent of the grapes they grow—such as Grenache and Mourvedre—are used for their wines, enough for about 6,000 cases.





THE GOLDEN MILE BENCH COMPTE 791 ACRES DE VIGNES ET EST DIVISÉE PAR  
QUATRE RUISSEaux : HESTER, REID, TESTALINDEN AND TINHORN

## DU PAIN ET DU VIN

L'ancien comptable Murray Jones et sa femme, Fiona Duncan, de Winnipeg, se sont installés à Oliver en 2011 pour tenter leur chance en vinification. « Il n'y a aucun lieu tel qu'ici ailleurs au Canada », dit Jones. « C'est magique. »

Le couple a passé deux ans à chercher une propriété où il pourrait cultiver des vins de fruits noirs avant de choisir un terrain à l'est de Black Sage Bench, au sud de Oliver. Ils ont pu compter sur l'aide de Richard (Dick) Cleave, l'un des viticulteurs les plus célèbres du Canada, qui devint rapidement leur ami et mentor. Ils appelèrent leur nouvelle vinerie Platinum Bench. Leur nom, que Jones attribue à Cleave, est un clin d'œil à Golden Mile Bench, situé de l'autre côté de la vallée. Les replats (bench) sont de longues bandes étroites de terrain plat dans un versant de pente plus accusée formées par différents processus géologiques, dont le retrait des glaciers. Ils sont parfaits pour faire pousser la vigne. « Dick disait : "si le replat de Golden Mile est en or, le nôtre est en platine" », se souvient Jones.

Jones s'occupe du côté vin et supervise la production des cépages tels que Merlot, Cabernet Franc, Malbec et Gamay, tandis que Duncan est dans le domaine de la fabrication de pain artisanal, qui accompagne bien les millésimes de Platinum Bench. Elle a découvert cette passion dans le cadre d'un programme de gestion du stress, alors qu'elle était vice-présidente de la conception dans une entreprise de vêtements sport féminins.

Les dégustations journalières à Platinum Bench

combinent les vins aux pains frais de Duncan. Le gorgonzola et figues accompagne le Meritage, au bouquet complexe de prunes mûres, de cassis, de mûres et de cerises, accentuant la saveur de fromage bleu de la miche. L'arôme prononcé et salé de son pain au fromage asiago accompagne bien les notes de framboise et de poivre du Gamay Noir.

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Platinum Bench Estate Winery & Artisan Bread Co.

Fondé en : 2012

Emplacement : 15 acres à Black Sage Bench

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Syrah et Gamay

Incontournable : Le Gamay est léger et sa finale est éclatante. Servi légèrement froid, ce vin accompagne bien les plats à base de tomate. Le Gamay est plus commun en France, dans la région du Beaujolais et la vallée de la Loire, mais le sol sableux de Black Sage Bench lui convient bien.

## UN PIONNIER LOCAL

Bill Eggert a perfectionné ses techniques de vinification dans le vignoble de son oncle, sur la péninsule du Niagara, en Ontario avant de déménager en C.-B. en 1983, armé d'un diplôme en agriculture de l'Université de Guelph. En 1989, il achète Fairview Cellars, une propriété de 10 acres près du premier vert du terrain de golf Fairview Mountain, et fait les premières vendanges quatre ans plus tard.

« Quand j'ai planté mon Cabernet Sauvignon en 1993, il y en avait seulement 10 acres dans

l'Okanagan », dit-il. « Mais cette année-là, on en a planté des centaines d'acres, et le vin commercialisé en 1997-1996 était extraordinaire. Notre production de vin blanc aromatique a toujours été fabuleuse, mais on a compris qu'on pouvait faire des rouges très intéressants.

Dans le salon de dégustation en bois rond de Fairview Cellars, vous serez accueilli par l'un des chiens de la vinerie, Marty et Honey. Après la dégustation, prenez un verre de votre vin favori à une des tables de pique-nique ou debout près des fûts de chêne revalorisés sur la terrasse sur le toit de la cave à vins. Eggert recycle les fûts après les avoir utilisés pour quatre ou cinq millésimes.

Eggert évite l'adjectif « pionnier », mais il est un peu une légende dans la vallée, et a la réputation d'être un vigneron exceptionnel. Il aime parler aux visiteurs de la région et des vins produits ici. « C'est tellement agréable dans la vallée. La diversité de nos vins est notre force », dit-il.

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Fairview Cellars

Fondé en : 1993

Emplacement : 10 acres à Golden Mile Bench

Cépages : Grüner Veltliner, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc et Petit Verdot

Incontournable : Le Grüner Veltliner est généralement cultivé en Autriche, mais Eggert a réussi à faire pousser ce cépage sur son deuxième terrain, Eagle Bluff Vineyards, situé au nord d'Oliver entre McIntyre Bluff et Eagle Bluff.



« LES VINS ET LA NOURRITURE SONT FANTASTIQUES, ET LES GENS SONT SI GENTILS. LA VIE EST SIMPLE ICI. » KANE MORGAN, RUST WINE CO.

## DÉGUSTER LE TERROIR

Au sud de Golden Mile Bench, le vignoble principal de Rust Wine Co. possède certains des vins les plus âgés de la vallée : les rangées de Gewurztraminer sur le chemin du salon de dégustation furent plantées dans les années 60.

La plupart des vignes de Golden Mile sont orientées vers l'est, et sont bien exposées au soleil matinal, mais ici, les vignes sont orientées vers le sud, où la chaleur est bien répartie. Le sol rocaillieux aide aussi. « Le soleil qui se couche derrière les montagnes entraîne un refroidissement, mais la roche continue de chauffer les vignes par en dessous », explique Kane Morgan, responsable de l'accueil. « Le fruit est mûr, mais l'acide est aussi préservé. »

Commencez par une dégustation de Gewurztraminer, aux saveurs éclatantes de goyave, gingembre, pétales de rose et piment de la Jamaïque, avant une dégustation à l'aveugle des trois Merlots de la vinerie. Même si les méthodes de culture sont les mêmes, l'emplacement des vignes entraîne nécessairement des différences de saveur. Outre la propriété Rust à Golden Mile, la vinerie possède des vignobles à West Osoyoos et dans la vallée de Similkameen.

« Il s'agit de créer une identité et de faire œuvre utile dans la région. Les vins et la nourriture sont fantastiques, et les gens sont si gentils. La vie est simple ici », commente Morgan.

Après la dégustation des millésimés, installez-vous sur la terrasse de la vinerie pour goûter aux petites bouchées de la chef Natasha Schooten,

comme les tacos au canard confit avec salade de chou Pico mexicaine. Si vous n'avez plus envie de partir, passez la nuit dans le petit hôtel de 126 ans et réveillez-vous devant le panorama de la vallée.

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rust Wine Co.

Fondé en : 2017

Emplacement : 12 acres à Golden Mile Bench

Cépages : Gewurztraminer, Cabernet Sauvignon, Merlot et Zinfandel

Incontournable : Il y a seulement 23 acres de plantation de Zinfandel dans toute la C.-B., donc les vignes de Zinfandel de 20 ans sont le joyau de cette propriété. Ce vin aromatique et épicé goûte le terroir et ressemble aux vins qu'on trouve en Italie.

## DES POMMES AU RAISIN

George et Winnifred Covert, de la Californie, sont venus dans la vallée de l'Okanagan, car George voulait voir de ses propres yeux la culture de fruits au Canada après avoir appris avec stupéfaction qu'on y faisait pousser des abricots. Il acheta un terrain sous-exploité au nord d'Oliver en 1959 et commença la culture de tomates et d'oignons. Plus tard, il planta 80 acres de pommes Gala et Ambrosia, faisant des fermes Covert l'un des producteurs les plus importants de la région.

En 2004, le petit-fils de George et Winnifred, Gene, et d'autres membres de la famille reprirent l'entreprise et convertirent une partie du verger en vignoble biologique. Gene loue une grande partie du terrain pour se concentrer sur ses 30 acres de

vignes biologiques. Elles poussent au sud-est de la propriété, près de McIntyre Bluff (la partie la plus étroite de la vallée), et dans une zone plus froide du nord-ouest également.

Les montagnes du nord-ouest font de l'ombre en après-midi, protégeant les vignes de Pinot Noir et de Chardonnay de la chaleur intense, et la brise fraîche les garde au sec. La ferme fait pousser principalement du Merlot, du Cabernet Franc et Sauvignon, mais aussi d'autres cépages, notamment un Zinfandel léger et mousseux. « Nous en tirons le maximum. Il produit un excellent vin de table et un mousseux fantastique », dit Gene.

Suivant les principes de l'agriculture biologique, Gene a introduit des pratiques biodynamiques et régénératrices qui sont durables et redonnent à la terre et aux générations futures. Il se décrit lui-même comme un « fermier microbien », faisant référence aux bactéries qui nourrissent le sol.

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Covert Farms Family Estate

Fondé en : 1959 et 2005

Emplacement : 650 acres au nord d'Oliver

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Roussanne, Malbec, Pinot Noir, Petit Verdot, Zinfandel, Syrah, Sauvignon Blanc, Sémillon, Vio-gnien et Chardonnay

Incontournable : Le mélange Sauvignon Blanc/Sémillon est le favori estival. Le Sauvignon Blanc le plus au sud de l'Okanagan exprime des notes plus citronnées qu'herbacées, tout en conservant une acidité distinctive.

## PLANIFICATION

### Half Corked Marathon

(29 au 31 mai)

Environ 1 500 personnes participent à cet événement annuel. Portez un costume, ou pas, et parcourez 18 km le long de certaines des meilleures vineries de la région. À la ligne d'arrivée, dégustation, concerts et cuisine de rue vous attendent. L'obtention des billets se fait par tirage, et puisque c'est complet pour 2020, vous pouvez encourager les coureurs!



À gauche : Gene Covert. Plus bas : Lanny Martiniuk.



## DEUX CÉPAGES INTÉRESSANTS

### Stoneboat Vineyards

Lanny Martiniuk, de Vancouver, est arrivé dans la vallée il y a environ 40 ans. Lui et sa femme, Julie, ont acheté la ferme avec une poignée de main et sont passés de la production de fruits à celle des vignes en 1983. Aujourd'hui, Stoneboat possède presque 50 acres de vignobles sur trois sites. Cette région spéciale se nomme Black Sage Gravelbar. « Il y a 45 mètres de gravier solide sous nos pieds », dit Martiniuk. « On trouve de l'eau de 3,5 m à 18 m de profondeur. L'eau emporte les minéraux des roches couvertes de calcium. Ce type de sol est parfait pour la production de Pinot Noir. »

### Kismet Estate Winery

Pour un repas copieux, goûtez aux recettes familiales de cuisine indienne du bistro Masala, à Kismet Estate Winery. Sukhwinder et Balwinder Dhaliwal ont immigré au Canada dans les années 90. Ils ont géré divers vignobles avant d'acheter un terrain pour vendre le fruit de leurs vendanges. Leur vignoble s'étend maintenant sur 400 acres de plus. En 2013, ils ont commencé à produire leur propre vin sous l'étiquette Kismet, qui signifie « destin » ou « chance » en sanskrit. Environ 10 % des vignes cultivées, comme le Grenache et le Mourvedre, sont utilisés pour les vins, assez pour 6 000 caisses.

## SÉJOURS DANS DES VIGNOBLES VALANT LA DÉPENSE

### Le petit hôtel de Burrowing Owl Estate Winery

Cette propriété écologique possède 10 chambres et une suite avec vue sur le vignoble de 140 acres et des bornes de recharge pour voitures électriques.

### La Villa de Hester Creek Estate Winery

La propriété possède six suites style villa méditerranéenne, pour adultes seulement, avec chauffage et climatisation géothermiques, baignoires et douches à l'italienne.