

VIN

Featureredaktör: Maria G Francke
E-post: helg@sydsvenskan.se Telefon: 040-28 12 00
Postadress: Maria G Francke, Sydsvenskan, 205 05 Malmö

Hållbarhet ledstjärna i USA:s vinstat

De billiga kaliforniska vinerna
är ofta sisådär. De dyra ofta väldigt bra.
Och en sak kan man nästan vara
hundra på: miljön har inte åsidosatts.

En fis på tvären på börsen i Singapore kan få aktiemarknaderna i Asien, Europa och Amerika att skaka. En kula i Sarajevo 1914 satte en värld i brand.

I en betydligt mindre skala och vänligare sammanhang vände en vinprovning i Paris i maj 1976 upp och ner på inte bara den internationella vinindustrin, utan kom att styra den allmänna vinstaten mot ett fruktigt, mustigt och mindre stramt håll.

I Parisprovningen sopade två kaliforniska viner banan med berömda viner från Bordeaux och Bourgogne. Alla inblandade häpnade – den brittiske importören av franska viner, Steven Spurrier, som anordnade provningen, de elva i expertjuryn (av vilka nio var från Frankrike) och hela vinvärlden som därtills sett icke-europeiska viner som andra klassens produkter.

Det blev konvulsioner i Frankrike. Och samtidigt reste sig tuppkammarna direkt i de kaliforniska vingårdarna, amerikanerna blev vindrickare och vinerierna blev fler och mer och mer vin planterades. Det finns idag över 5 900 vinodlare i Kalifornien, mer än dubbelt så många som för tio år sedan. Och 4 400 vinerier.

– It's become a bit too sexy to make wine in California, säger den färgstarka Ivo Jeramaz, chef för vingårdarna och vinmakare på biodynamiska Napaegendomen Grgich Hills Estate.

Han antyder att allt vin som görs här inte alltid är det bästa och att markpriserna – och därmed också priset på druvor – drivits upp till groteska nivåer. Ett kilo druvor från Napa kan kosta 10 dollar, i särklass mest i USA, så det är inte un-



Ivo Jeramaz är vinmakare på Grgich Hills Estate.



Vinmakare John Olney på Ridge Vineyards.

derligt att vinerna kostar därefter. Särskilt som arbetskraften här i jämförelse med andra områden i Nya världen är kotsam.

Detta är utgångspunkten när jag i maj 2016 reser runt i Napa Valley och Sonoma County där boomen började efter Parisprovningen 25 maj för fyrtio år sedan.

Det är lagom varmt och idealiskt utflyktsväder. Vinerierna ligger tätt i Napa och Sonoma och San Francisco bara någon timmes bilresa bort på andra sidan Golden Gate. Det är tjockt med folk i vineriernas shoppar. Det smakas, gurglas, snackas och spottas och sväls och man trivs. Och det köps. Det är dukat för vinturism här och en mycket stor del av producenternas omsättning kommer genom "door sales".

Och det kostar. Men med ett stort vindrickande land med en så stor del höginkomsttagare är det inget problem för producenten om prislappen på en bra flaska ligger på 70 dollar och mera.

Kvalitet finns alltid i Kalifornien. Klimatet är gynnsammare och jämnare över årgångarna här än i Europa och vinodlarna och vinmakarna har stämt om sina instrument och lyssnat till vad druvsorterna kräver av jordmån, läge och mognad. Resultatet har blivit mera harmoniska viner och mindre söttunga alkoholbomber.

Men det finns fortfarande skillnader. Amerikaner är generellt sett mera sockerbenägna än européer och efterfrågan på kraftfulla, sötso paket är ännu stor.

Och detta, inte minst den höga alkoholhalt som de söta druvorna i det soliga klimatet kan ge, är problematiskt för den som vill göra balanserade kvalitetsviner.

John Olney, vinmakare på Ridge Vineyards som med sina kraftfullt eleganta, balanserade chardonnayer, cabernetet och utsökta zinfandelviner är lite av banérförare för den kvalitetsmedvetna kohorten av kaliforniska vinproducenter, medger att den höga alkoholen är ett problem.



De bästa kaliforniska zinfandelvinerna

FAKTA

Kaliforniska viner

■ Det räcker inte med några rader för att ens kort beskriva hur kaliforniska viner smakar. Skulle man våga sig på en kort karaktäristik av kaliforniska kvalitetsviner för en svensk publik så lyder den: rika, angenäma och ibland subtila viner som kostar en del. ■ Men det går inte längre att säga att all amerikansk chardonnay är solmogen, smörig, vaniljrik och alkoholstinn eftersom så många producenter söker sig från det svulstiga mot det mera finstämda.

■ Samma sak med de röda. De kaliforniska vinodlarna och vinmakarna tänker i växande grad på återhållet skördeuttag, skörd vid rätt tillfälle och lämpliga växtplatser beroende på druvsort. Detta gäller även zinfandel. Viner gjorda på denna druva får lätt hög sockerhalt och kan bli mycket alkoholstarka

○ Fortsättning på nästa uppslag



kommer från åldriga vinstockar, ibland mer än hundra år gamla.

FOTO: ANDERS FAGERSTRÖM

och har lätt att få en bränd ton. Men här finns några av världens i särklass bästa.

Druvorna

I stort sett alla druvor som finns i Europa finns också i Kalifornien. Trots att kaliforniska viner skördat sina största lagrar med viner på röda cabernet sauvignon, merlot och i någon mån pinot noir och vita chardonnay kan ändå zinfandel – syditalienska immigranter tog druvan med sig – sägas vara lite av Kaliforniens signumdruva. Det finns också mycket goda exempel på viner gjorda på typiska Rhône-druvor som syrah, grenache och carignan.

Kalifornien

Delstaten är USAs i särklass viktigaste vinstat med 85 procent av landets totala

vinproduktion vilket motsvarar en och en halv miljard flaskor vin årligen. 231 000 hektar är planterade med vin och fördelade på drygt 138 AVA (American Viticultural Area (ungefär motsvarande AOC eller DOC i Frankrike och Italien)) i områden som sträcker sig från Mendocino 20 mil norr om San Francisco till områden nära den mexikanska gränsen 110 mil söderut.

Klimatet är av medelhavstyp, men stora variationer finns med hett inlandsklimat mot öknarna och bergen i öster och svalare mot kusten.

Dagarna kan bli mycket heta, men dagshettan balanseras av de kalla nordliga strömmarna i Stilla havet. När hettan möter det kalla havet uppstår dimma som varje kväll tränger in i vindalarna och ger vinrankorna välbehövlig fukt och svalka.



I stort sett alla druvor som finns i Europa finns också i Kalifornien.

Parisprovinsen 1976

Vinhandlaren och vinutbildaren Steve Spurrier trodde mycket på kaliforniska viner men inte ens han kunde ana att en kalifornisk cabernet sauvignon skulle slå franska berömdheter från Bordeaux och en kalifornisk chardonnay överglänsa vita bourgogne.

Det var likväl det som skedde när han trummade ihop en fransk vinprovarell för en blindprovning på ett Parshotell.

Den vita Napa-chardonnayen 1973 Chateau Montelena (med vinmakaren Miljenko "Mike" Grgich som året därpå startade Grgich Hills Estate där hans systerson Ivo Jeram nu är vinmakare) slog Meursaulten och två andra kalifornier, Chalone och Spring Mountain, tog tredje- och fjärdeplatserna. I röda klassen segrade Napa-caberneten

1973 Stag's Leap före 1970 Chateau Mouton-Rotschild. Sensation!

Historien slogs upp i Time Magazine men förtegs av franska medier som omsider började gnissla tänder och tala om dålig vetenskaplighet i provningen.

Inte desto mindre kom Parisprovinsen – Paris dom, om man vill skoja mytologiskt – att vända upp och ner på vinvärlden. Nya vinvärlden fick självförtroende och växte, den gamla, barska vinvärlden tog intryck och de europeiska vinerna blev mera tillgängliga.

Det har skrivits böcker om Parisprovinsen och gjorts filmer och i dess efterföljd har filmen "Sideways" i sin tur påverkat till den grad att vinkonsumenternas efterfrågan på de i filmen prisade vinerna gjorde att stora områden i Kalifornien planterades med druvsorten pinot noir.

VIN



Varenda vinproducent med självaktning i Kalifornien, som här hos De Loach i Russian River Valley, håller sig med en örtagård för miljöns skull. Bin, småfåglar och insekter skall gynnas och allt

Vart jag än kommer på de omkring trettio vingårdar jag hann med så påpekar man nogsamt hur varsamma de är om naturen och att det är ekologiskt odlade produkter.

○ Fortsättning från föregående uppslag

– Och framför allt i den söta zinfandeln. Vi vill inte göra högalkoholiga viner och det gäller att vara noggrann vid skörden och inte ta alltför mogna druvor.

Ivo Jeramaz på Grgich Hills Estate i Napa håller med, men tycker att problemet har blivit mindre sedan världens vinguru nr 1, Robert Parker, mannen som kunde få en hel vinvärld att undvika de gröna toner i rödvin som han avskyr, håller på att förklina som orakel.

– Okej, fortfarande finns det människor som precis som han vill ha 16 procent i vinet. Men

Parker är annars "almost dead". Unga vinkonsumenterna litar mera på sina kompisar på sociala medier än på Parkers "Wine Advocate".

På Ridge i Lytton Springs i distriktet Dry Creek i norra Sonoma är det, som på praktiskt taget varenda kalifornisk vingård nuförtiden, hållbarhet som är en ledstjärna. Vattenåtervinning, uggleholkar för att hålla småfåglarna i schack, manuell ogräsbekämpning, minimering av maskiner i vingården, solpaneler... på Ridge Vineyards är till och med byggnaderna gjorda av tretusen nermalda halmbalar som med lera från vingårdarna blandats till byggnadsmassa.

Och vart jag än kommer på de omkring tret-

"Vi vill inte göra högalkoholiga viner och det gäller att vara noggrann vid skörden och inte ta alltför mogna druvor."

John Olney, vinmakare på Ridge Vineyards.

tio vingårdar som jag hann med så påpekar man nogsamt hur varsamma de är om naturen och att det är ekologiskt odlade produkter som de hanterar, hur sparsamma och varsamma de är med vattnet, hur mycket de satsar på solenergi, hur de undviker kemikalier, hur de löser transporter på klimatsmart sätt.

Ändå undrar man. Bensinen kostar nästan ingenting och bilar är lika självklara som att ta på sig rena kalsonger. Hos en avsidat liggande vingård – helt ekologisk med bigårdar och biodynamiska grönsaker och ypperligt vin – frågar jag ägaren om han inte får lappsjuka ibland.

– No problem, svarar han och tar en ekolo-



gynnar i slutänden vinet.

FOTO: ANDERS FAGERSTRÖM

gisk jordgubbe i nypan och stoppar i munnen. Då tar jag mitt lilla flygplan och flyger ner till Los Angeles.

Nästamorgon läser jag på en belgisk sajt om en undersökning gjord av ett laboratorium i St Louis. Rester av bekämpningsmedel, round-up, har påträffats i alla livsmedel inklusive vin från de tre stora vinområdena Lodi, Napa och Sonoma.

I ett reservat för redwoodträd möter jag Allison Jordan, vd för California Sustainable Winegrowing Alliance med den stora majoriteten av delstatens vinodlare som medlemmar. Hon verkar besvårad men knappast skakad av nyheten.

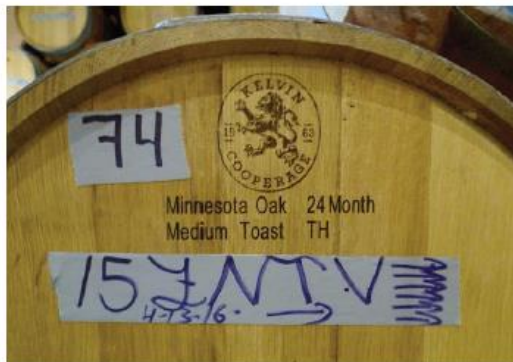
För det första rör det sig om så små koncentrationer att de knappast kan påverka vuxna. Och för det andra vågar jag påstå att det sannolikt inte kommer från vinodlingen utan i så fall från närbelägna jordbruk. Men vi fortsätter arbetet mot vår nollvision och är övertygade om att vi kommer att lyckas.

Jag färdas tillbaka mot Sonoma från reservatet för redwoodträden, de gigantiska hundra meter höga och månghundraåriga träden som nästan

utrotades eftersom de är ett fantastiskt närmast brandsäkert byggmaterial. De räddades efter en kraftinsats från naturvänner.

Bilarna trängs på vägen som kantas av tusentals vindmøller.

Motsägelsefullt, hoppfullt. Det är lätt att älska Kalifornien.

ANDERS FAGERSTRÖM
anders.fagerstrom@sydsvenskan.se

På Ridge Vineyards använder man gärna amerikansk ek i faten.

Favoriterna för europeisk smak

■ Efter åtta dagar, ett trettiotal viner och omkring 300 provade viner är intrycken många.

En hel del av vinerna finns inte på den svenska marknaden men borde göra det; jag tänker på några av dem av chardonnay och pinot noir från nära Stilla havet högt upp i Sonoma County. Både den personligt fräscha chardonnayn och de två välskulpterade friska pinoterna från **Flowers Vineyards & Winery** gjorde mig yr av lycka och önskan att jag hade några hundra dollar extra och fri vikt på flyget hem.

Men om man ser till vad som finns på Systemet så utkristalliserar för en man med europeisk känsla för syra, balans och personlighet i vin några favoriter från olika druvor.

2013 Merryvale Merlot. (Årgången finns mig veterligt inte ännu tillgänglig i Sverige, men 2008, 78713, 492 kr finns). Fransködde Simon Faury är vinmakare hos schweiziskfödde René Schlatter som äger både Merryvale och Starmont i St Helena, Napa. Och man kan säga att vinet är amerikanskt merlot med europeiska förtecken: kraftfullt mogen i frukten, något voltonad doft och i munnen kryper choklad, mogna bigarräror och en raffig ton av blodapelsinskal. Medelfylligt, ytterst balanserat och bör kunna utvecklas väl i minst fem år.

2014 Merryvale Pinot Noir Cameros (Årgång 2011 tillgänglig i Sverige, 724112, 292 kr). Druvorna hämtade från Merryvales vingård i Cameros i sydligaste Napa där klimatet – med mest dimma – är svalast. En tämligen stram kalifornisk pinot med en hel del violer i doften och tranbärstonade körsbär. Smek samt i munnen och efter ett tag växer spröda gröna toner fram. Läckert.

2013 Black Stallion Cabernet Sauvignon (6297, 175 kr). "Den svar-ta hingsten" var från början ett stuteri men ägs sedan ett antal år av vinfamiljen Delicato med stora vinanläggningar längre söderut och i Lodi där bland annat viner med namnet Brazin görs (för ett uteparty med grill passar Brazin Old Vine

Zindandel, 6261, 129 kr bra). Tyskfödde Ralf Holdenried är vinmakare på Black Stallion. Druvorna köps till stor del in från området i vars närhet Stag's Leap, vinnare i Parisprovningen 1976, finns. Hållbar men inte biodynamisk drift. Vinerna är överlag bra och priset på denna cabernet motsvaras ganska väl av kvaliteten. Tätt bärfrukt och bra tanninstruktur, mognar väl i några år.

2014 Black Stallion Chardonnay (best.nr: 75360, 196 kr). En snygg, närmast flott kalifornisk chardonnay. Jodå, ett tydligt fat finns med men ingen överdrift utan frukten är sval och fräsch med inslag av persika och citrus. Mäktigt men inte övermäktigt och eftersmaken är lång och angenäm. Se till att hålla vinet svalt och halstra en sida lax över träkol och servera den med en kall sås.

Ridge Vineyards. Startades av en av Parisutmanarna, Paul Draper, i Santa Cruz söder om San Francisco och där görs de underbara men dyra caberneterna **Monte Bello**. Men i Lytton Springs i norra Sonoma ligger en annan Ridgeanläggning, den med John Olney som vinmakare. För närvarande finns inte något av Ridges fantastiska zinfandelviner, till exempel Geyserville, inne men de kommer säkerligen som tillfällig lansering under hösten. Ridge lagrar på amerikanska fat och är noga med skörden.

2014 Geyserville Zinfandel (med inblandning av carignan och petite sirah) är en zinfandel som en zinfandel bör vara: förförisk medelhavsdoftande med örter, djupa, mogna björnbär, hög fruktsyra, fasta tanniner och lång, personlig smak. Kan och bör lagras.

2014 Seghesio Sonoma Zinfandel (22526, 199 kr). Om man inte kan hålla sin zinfandelångtan i styr tills Ridges dyker upp kan denna från nästan samma trakter duga väl. Den är, trots sin eldighet, betydligt renare och fräschare och mera nejlilke- och mynstaeterisk än alla brända och översöta billiga apuliska varianter av druvan. Strukturen är mjuk men inte mesig. Ett utmärkt stek- och grillvin.

ANDERS FAGERSTRÖM