

Tillbaka



till Kalifornien

Napa Valley känner alla vinvänner till, Sonoma också och kanske ytterligare några vinområden av de 86 AVAs som finns i Kalifornien. Men vem vet något om Lodi (som uttalas "Lod-aj" med betoning på aj)? Ändå började min senaste vinresa till Kalifornien just i Lodi, som ligger halvannan timmes bilfärd, eller drygt 15 mil, österut från San Francisco. Så vad är det då för speciellt med Lodi i vinets värld? En hel del, skulle det visa sig.

Text och foto Jan Samuelson



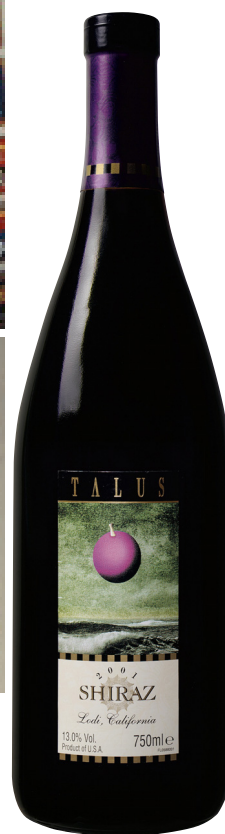
På Lodi Wine & Visitor Center kan man studera Lodis långa vinhistoria och få veta varför distriktet nu också uppmärksammas för sin kvalitet. *Ovan.*



Mark Gabrielli, chef på Turner Road Vintners, förklarar här hur vinanläggningen återvinner sitt spillvatten i ett imponerande våtmarksprojekt med reningsdammar och syresättningsjö med olika filtrerande vassar. *Ovan.*



Bocce var varumärket för de druvor C. Mondavi & Sons skeppade från Kalifornien till övriga USA för vinframställning under Förbudstiden.



Talus är en serie viner varav denna rikt plommonfruktiga shiraz finns i Systembolagets ordinarie sortiment till det fyndartade priset 69 kr.

Lodi har varit ett av Kaliforniens viktigaste vinodlingsområden sedan 1850-talet. 1986 fick distriktet sin egen appellation, här kallad AVA som betyder American Viticultural Area, och därefter har Lodis betydelse som kvalitetsområde bara ökat och vinodlingsarealen uppgår i dag till över 30 000 ha. Tittar man på siffrorna för skörden 2002 leder Lodi stort över alla andra kaliforniska distrikt i produktion av såväl Zinfandel som Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot och Sauvignon Blanc. Vad gäller Syrah intar man en andraplats efter Fresno, men Syrah är starkt på gång här också. Sammantaget står Lodi för nära 20 procent av Kaliforniens totala druvproduktion (till vin), vilket är mer än Napa och Sonoma förmår tillsammans.

Utöver ett fyrtiotal mindre producenter finns fem stora aktörer i området: Robert Mondavi Woodbridge, Bear Creek, Oak Ridge, Sutter Home och Turner Road Vintners. För att inte tala om de över 60 ledande kaliforniska vinfirmor som köper druvor från Lodi, bland andra Beringer, Delicato, Gallo, Fetzer och Ravenswood.

Det måste således vara något väldigt speciellt med Lodi och förklaringen står att finna i det geografiska läget mellan San Francisco Bay och Sierra Nevada. Från Sierras har den sandleriga jorden transporterats ner av floderna för tusentals år sedan och utgör i dag utmärkt väl-dränerad grogrund för de klassiska druvsorterna, inklusive Kaliforniens egen klassiska druva Zinfandel, som här trivs så väl att det finns producerande stockar kvar från 1800-talet. Och från Stilla havet kommer de mer eller mindre dimklädda svala brisarna regelbundet blåsande på eftermiddagen och skapar ett medelhavsklimat i vad som annars kunde ha varit den norra utlöparen av den öken som Central Valley egentligen är.

Utan den här välsignade havsdimman skulle nämligen Kalifornien vara alldeles för hett för odling av kvalitetsvin. Tack vare växel-spelet mellan den varma förmiddags-solen och den kalla stillahavsströmmen som sveper ner norrifrån bildas en dimbank utanför kusten. Då solen värmt upp inlandet stiger den varma luften där och i det vakuum som uppstår suges den kalla dimluften in från havet. Bästa stället att iakta det här fenomenet är Gol-

den Gatebron i San Francisco. Varje dag, från tidig vår till sen höst, väller dimman in genom Golden Gate och suges vidare ut och upp i floddalarna som mynnar i San Pablo Bay: Sonoma, Napa- och Sacramento River Delta där Lodi ligger.

Samma sak sker utmed hela den kaliforniska kusten där en flodmynning eller ett pass i bergskedjan Coastal Range ger dimman möjlighet att tränga in i landet. Det hela kan liknas vid ett naturens eget gigantiska luftkonditioneringssystem. Och tack vare den nedkylning och det skydd för den brännande solen som detta medför, får druvorna den förlängda växperiod de behöver för att mogna med perfekt balans mellan socker och syra. I Lodi innebär det mycket svala nätter (nedåt 5°) och varma dagar (över 30°) vilket befodrar en frisk och aromatisk smakutveckling i druvorna.

”På köpet har man fått ett viltfågelreservat med häger, gäss och svanar, inplanterade fiskarter som mumsar på mygglarver och fladdermöss som tar de överlevande myggorna.”

Att detta naturliga klimatsystem verkligen fungerar kunde vi konstatera på Turner Road Vintners, en större vinanläggning som med blott 25 år på nacken är en relativ nykomling i Lodi. Den hörde tidigare till Sonoma-baserade Sebastiani, som 1995 skapade vinerna i serien Talus och sedan sålde alltihop till Canandaigua 2001. Canandaigua har sedan dess uppgått i Constellation, som efter att nyligen också ha förvärvat australiska BRL Hardy nu är världens största vinkonglomerat – och därmed har petat ner Gallo på en andraplats.

Stora vinanläggningar är sällan roliga att trava igenom, men Talus har med sin vinmakare Todd Ziemann visat att storproduktion kan gå hand i hand med prisvärd kvalitet. Beviset fanns i flaskan 2001 Talus Shiraz som kom till Sverige i november (nr 22567, 69 kr) och efter ha provsmakat den nya årgången 2002, som snart avlöser, är jag beredd att ge vinet ytterligare ett plus.

Vinerna i all ära (det finns också en utmärkt Talus Chardonnay samt Zinfandel och Cabernet Sauvignon i be-

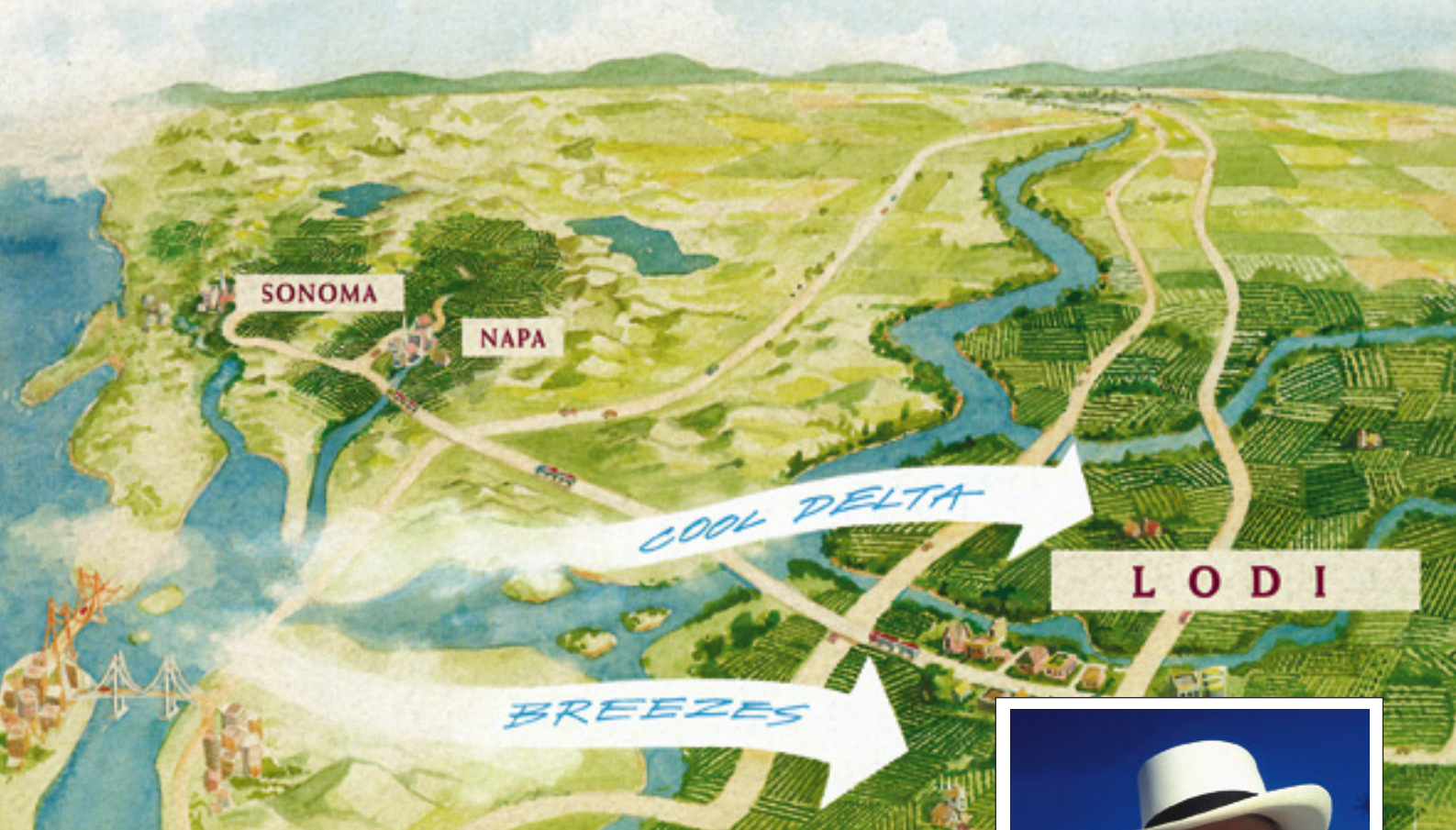
ställningssortimentet), men det verkligt intressanta med Turner Road är deras miljöarbete. Vattnet är här huvudfrågan, hur man ska hushålla med det och slutligen använda spillvattnet. I Lodi regnar det aldrig på fel tid, det vill säga sällan under växtsäsongen fram till skörden. Behöver man konstbevattna är det bara att tappa från det rikliga grundvattnet, som strömmar under marken från bergen mot havet. Men det gäller att göra det med kunskap och måtta.

De kontrakterade odlare som levererar druvor till Turner Road har en bibeltjock manual att följa och de är indelade i fyra klasser, från nybörjarodlare till klass ett – där man använder mindre vatten och mindre bekämpningsmedel men ändå producerar de bästa druvorna (och får bättre betalt för dem). Mindre vatten reducerar rankans lövverk, vilket ger mindre angreppsyta för mögelsvamp och skadeinsekter, vilket betyder mindre besprutning och därmed mindre uppvirvat jorddamm och buller av bekämpningsmaskiner. Här kan man både tala om att ”big is beautiful and less is more”.

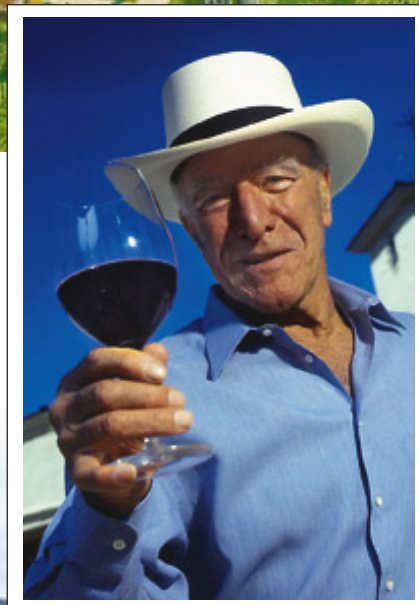
När väl druvorna matats in i anläggningen går det åt ungefär sju liter vatten för att producera en liter vin och detta spillvatten är fullt av miljöfarliga ämnen. På Turner Road har man därför med hjälp av University of California byggt en reningsanläggning, där spillvattnet först renas kemiskt i en serie dammar och sedan leds genom en våtmarkspark med en central syresättningsjö omgiven av olika sorters filtrerande vassar, för att slutligen nå en reservoar för vidare befördran till återanvändning i vinanläggningen. På köpet har man fått ett viltfågelreservat med häger, gäss och svanar, inplanterade fiskarter som mumsar på mygglarver och fladdermöss som tar de överlevande myggorna.

Återanvändning var ordet och det inbegrep även glas och plast och annat skräp, för att inte tala om 140 ton wellpapp om året och 3 ton kontorspapper. Med mitt pappersnedlusade arbetsrum i Stockholm i åtanke, kunde jag inte bli annat än imponerad.

Ett besök på Lodi Wine and Visitor Center dagen därpå var likaså imponerande och i dess museum, med vidhängande innehållsrik vinbutik, klargjordes åskådligt varför Lodi nu betraktas som norra Kaliforniens nyaste kvalitetsvinområde. Där fanns bland annat en vägg ▶



På kartan ovan syns hur de svalkande dimbrisarna tränger in genom Golden Gate från Stilla havet och letar sig upp i floddalarna i Sonoma, Napa och Lodi och skapar utmärkta förutsättningar för odling av högklassiga druvor. *Ovan.* Krutgubben Robert Mondavi fyllde 90 år förra sommaren och är fortfarande en av Kaliforniens mest inflytelserika vinpersoner. *Höger.* Snett över vägen från hans eget winery i Oakville ligger Opus One som han driver i kompanjonskap med baronessan Philippine de Rothschild från Bordeaux. *Nedan.*



med minst ett femtiotal ändgavlar till de platta lådor i vilka man på 1920-talet fraktade druvor från Lodi till östra USA – för att där jäsa dem till vin. Ändgavlar- na var alla försedda med färggranna etiketter och en av dem, med varumärket Bocce, tilldrog sig mitt speciella intresse. Det kom nämligen från C. Mondavi & Sons och detta var kalifornisk vinhistoria så det stänkte om det.

”C” stod för Cesare, italiensk immigrant som via Minnesota flyttade med sin familj till Lodi 1923 och här etablerade en fruktfirma som distribuerade druvor österut i iskylda godsvagnar. Och ”Sons”, det var sönerna Peter och Robert, som fick hjälpa till att spika ihop lådor och packa druvor. Samt tillverka familjens eget vin, för även om detta var under Förbudstiden – ”The Noble Experiment” som varade från januari 1920 till december 1933, eller 13 år, 10 månader, 19 dagar, 17 timmar och 32,5 minuter som en spritörstig själ klockade det till – kunde varje familj lagligen tillverka uppåt 800 liter vin om året för eget behov.

Affärerna gick så lysande att Cesare Mondavi med tiden blev ägare till ett par vinanläggningar och slutligen även köpte Charles Krug Winery i Napa. Där basar i dag yngste sonen Peter, 88 år, sedan storebror Robert brutit med familjefirman och startat eget i Rutherford 1966. Det var då den första nya större vinanläggningen i Napa Valley sedan förbudstiden och Robert Mondavi har sedan dess otvivelaktigt varit den som betytt mest för det kaliforniska vinets utveckling. Det var han som visade vägen med kalljäsning i ståltankar för vitt vin och lagring på små franska ekfat för rött, det var han som populariserade viner av druvor som Chenin Blanc och Sauvignon Blanc, den senare fatlagrad och omdöpt till Fumé Blanc. Det var Mondavi som bjöd in allmänheten till blindprovningar och kopplade samman vin med mat och kultur och hälsa och fick amerikanerna att upptäcka den ädla drycken på nytt – efter det långa uppehåll som förbudstid, depression och andra världskriget hade inneburit.

Inte minst reste Robert Mondavi runt i vinvärlden, utbytte erfarenheter och knöt kontakter. Det har resulterat i Opus One, både ett storartat vin och en magnifik anläggning som ligger tvärs över Highway 29 från hans eget winery, från

början i kompanjonskap med baron Philippe de Rothschild och efter dennes bortgång dottern Philippine. I Chile skapade han ett av landets första superpremiumviner, Seña, i samarbete med familjen Chadwick på Viña Errázuriz, i Italien vinet Luce med familjen Frescobaldi och ännu ett stort vin tillsammans med familjen Oatley på Rosemount Estate i Australien.

I Lodi har Mondavi ytterligare en anläggning, Woodbridge, och hans kaliforniska viner exporteras nu till 90 länder. Ordnar och utmärkelser har hopats över honom, han är den ende amerikanske medlemmen i exklusiva Pimum Familiae Vini, som består av världens tolv ledande vinfamiljer, och vinmagasinet Wine Spectators läsare har röstat fram honom som ”den person som gjort mest för att höja vinets anseende”.

”Skulle man mot förmodan hitta en plätt lämplig jord, kan man vara säker på att den betingar ett astronomiskt pris. Ändå dyker det fortfarande upp nya producenter i Napa, de flesta små, så kallade ”boutique wineries”.

Två söner och en dotter har tagit över men Robert Mondavi finns där ständigt i bakgrunden, nu lätt stödd på en käpp och hustru Margrit. I juni förra året fyllde han 90 år, vilket firades tillsammans med över tusen gäster vid en hejdunderande fest på vinanläggningen i Oakville. Och Robert kunde utan att skämmas ha citerat sig själv: ”Av alla mina misstag i det förgångna har jag lärt mig en läxa som jag skulle vilja se inristad på skrivbordet hos varenda företagsledare, lärare och förälder i Amerika: De största ledarna styr inte. De inspirerar.” Eller: ”Visst är det trevligt att se tillbaka på vad man har åstadkommit, men det verkligt spännande är att kämpa med nya utmaningar.”

Många är de vinmakare och producenter som inspirerats av Mondavi och öppnat nya vinanläggningar i hans efterföljd. När man bilar runt i Napadalen, som sträcker sig fem mil från söder till norr och en knapp mil tvärs över, kan man lätt tro att här inte finns en *acre* till att uppbringa och plantera vin på. Och skulle man mot förmodan hitta en

plätt lämplig jord, kan man vara säker på att den betingar ett astronomiskt pris.

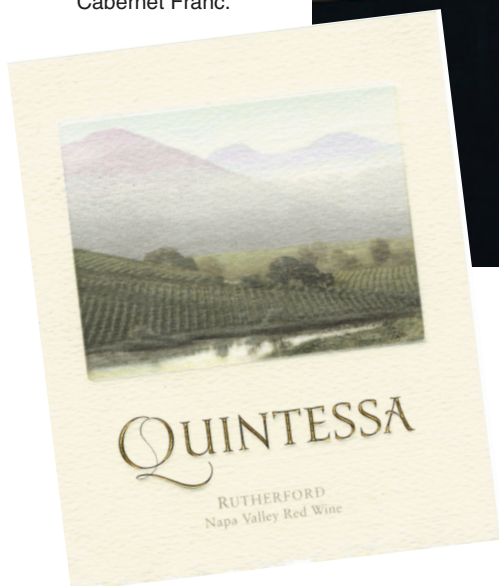
Ändå dyker det fortfarande upp nya producenter i Napa, de flesta små, så kallade ”boutique wineries”. Mera sällan etableras ett större nybygge och nästan aldrig på jungfrulig mark, det vill säga där druvor tidigare inte odlats. Nyligen hände det dock när Quintessa för första gången kunde öppna portarna till sin helt nya anläggning i östra delen av Rutherford, intill Silverado Trail som löper utmed dalens östra bergsida.

Quintessa syftar både på de fem kullar som vingården är utspridd över och på kvintessens, antingen kvintessens av Napadalen eller av Rutherford, den AVA som av hävd anses producera en del av Napas finaste cabernet sauvignon (av bland andra Beaulieu, Flora Springs, Niebaum-Coppola). Quintessa är naturligtvis också namnet på vinet och här gör man bara ett vin, i senaste årgången 2000 komponerat av 73 procent Cabernet Sauvignon, 22 procent Merlot och 5 procent Cabernet Franc. En klassisk blandning i bordeauxstil varav 200 flaskor (av 108 000 totalt) kommer till Sverige under våren – till ett styckepris à 990 kr.

Ägare till Quintessa och skapare av vinet är äkta paret Augustín och Valeria Huneus, båda ursprungligen från Chile. Augustín, med smeknamnet Cucho, har en vinbana längre än de flestas, med start i Chile 1960, då han blev vd för Concha y Toro och på tio år gjorde den från början obetydliga vinanläggningen till landets största. Allendes nationalisering av vinindustrin tvingade honom att fly till Argentina där han blev chef för Seagrams argentinska gren och fortsatte sedan till New York som chef för Seagrams hela internationella verksamhet. 1977 drog han så till Kalifornien och blev efter diverse vinäventyr erbjuden hälftenägarskap i Franciscan Vineyards 1985. Franciscan hade köpts av den tyska familjen Eckes för 15 miljoner dollar 1979, och under Huneus ledning gick den haltande vinmaskinen snart som en raket. Verksamheten delades upp på två grenar, Franciscan i Napa och Estancia i Sonoma, man förvärvade Mount Veeder Winery i Napa och Veramonte i Chile, och kunde 1999 sälja hela klubbet till Constellation för 240 miljoner dollar.

Huneus behöll dock en del av sitt ►

Quintessa ligger med 70 uppodlade hektar på östra sidan av dalen och är den senaste stora satsningen i Napa. Här görs bara ett vin, en bordeauxinspirerad blandning av Cabernet Sauvignon, Merlot och Cabernet Franc.



Skapare av och ägare till Quintessa är det chilenska paret Valeria och Augustín Huneeus. Hon är expert på att anlägga och sköta vingårdar och han började sin långa vinkarriär redan 1960 på Concha y Toro i Chile.

▷ ägarskap i Veramonte samt några vingårdar i Napa och Sonoma och kunde nu med pengar på fickan koncentrera sig på sitt stora livsprojekt – Quintessa. Hans fru Valeria, som är doktor i mikrobiologi och specialist på anläggning och skötsel av vingårdar, hade redan i slutet av 1980-talet börjat leta efter mark i Napa där hon och hennes man kunde skapa ett vin tillsammans. Och ett fantastiskt stycke land fanns, 113 hektar i perfekt kuperad och aldrig uppodlad terräng, med en dal, en sjö och en flod, fem kullar och fyra olika mesoklimat, och det låg på andra sidan dalen, nästan inom synhåll från Franciscan i Oakville.

Problemet var bara att ägarna, ättlingar till den stormrike George Mardikian som bland annat drev den berömda restaurangen Omar Kaysam i San Francisco, inte ville sälja. Fadern hade använt det vackra landområdet för storslagna fester, där både Elvis Presley och president Eisenhower figurerat, och arvtagarna var nöjda med att behålla det som picknickplats. Spekulanter hade inte saknats, det ryktades om att såväl Mondavi som Beringer, Heitz och Phelps hade försökt köpa den åtråvärda marken. Uppenbarligen saknade de den charm och övertalningsför-

måga som Valeria Huneeus besatt, och 1990 rodde hon kontraktet i hamn.

Plantering påbörjades samma år och i dag böljar vingårdarna över de fem kullarna på sammanlagt 70 hektar. Det första vinet gjordes 1994 hos Franciscan i Oakville och fick när det släpptes tre år senare (efter lagring två år på fat och ett år på flaska) genast 91 poäng (av 100) i Wine Spectator. I januari 2001 sattes spaden i jorden för själva vinnanläggningen, som nu borrar sig in i sluttningen och fogar sig som en naturlig del i den omgivande naturen, och 2002 stod källarna klara för att ta emot den första skörden på hemmaplan. Då hade man också en ny vinmakare på plats, Sarah

Gott, med åtta års erfarenhet från Joseph Phelps Vineyards, och det vin som från början kännetecknats av feminin elegans och finesse kommer hon nu att sätta en litet kraftigare manlig stil på.

Efter den första skörden var det dags att uppföra kontor och besökscentrum och våren 2003 stod allt klart. Napadalen hade fått sin första stora vinnanläggning på årtal och världen hade fått ett nytt stort vin. Quintessa – med prislappen 110 USD. Är det värt det?

Jo, hade jag pengar skulle jag nog vara starkt frestad att köpa en låda. Det här vinet, jag har provat årgång 2000, kommer dessutom att utvecklas vidare i tio år från skörden. □