

Reisebrev: På loffen i California - Napa



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no

Første gang man ankommer stusser en litt over hvor kompakt Napa Valley er. De kjente vingårdene ligger som perler på rad og det vrirler av vinturister fra hele verden. Napa Valley strekker seg over en 30 kilometer strekning langs CA-29 fra sørlige Napa by til nordlige Calistoga. Kun halvannen times biltur fra San Francisco. Velkommen til vinturisme satt i system. Alt med amerikansk tilsnitt inkludert høy merkevarebygging og et hav av forskjellige viner å velge mellom. Er man på besøk i San Francisco og liker vin er man nødt å oppleve Napa Valley. Sett med europeiske øyne ville San Fransisco uten Napa Valley være det samme som å være turist i Paris uten å besøke Eiffeltårnet.



Med mobil fra Cruise America reiser du komfortabelt og fleksibelt Foto Svein Lindin

Klimaet er generelt varmere enn ute ved kysten og Napa Valley nyter ikke like lenge godt av den avkjølede effekten tåken og morgenbrisen har. Det har egentlig liten betydning for vinens kvalitet. Innenfor lovverket er det lov å hente druer fra andre spesifiserte steder i California. Vinmarkene som omkranser perleradene er ofte en del av toppvinen til de ulike produsentene.

Fra utsiden er det Napa-området som i tiår som har vært lokomotivet i amerikansk vinindustri siden forbudstiden endte i 1933. Før den tid var det grønnsaker som gjaldt. Fruktbar jord, gunstig klima og billig land lokket mange til å starte landbruk under gullrushet på slutten av 1800-tallet. Det var ikke før i 1838 den første

drueplanten ble satt i jorden. I dag har området 18.000 hektar til vinproduksjon gjennom 16 definerte vindistrikter. 600 produsenter av vin gjør utvalget enormt. I de senere årene har også prisene på viner til sluttbruker steget mye, noe som gjør vininnkjøp stort sett ugunstig sett i forhold til kvaliteten. Og ingen av produsentene vil være billigere enn naboen i Napa Valley.

Se bildene fra studieturen her - Artikkel forsetter under

Samtidig er det faktisk noe ekte over det hele. Småbyene Carlostoga og St Helena kryr av små butikker hvor du kan kjøpe alt det hjertet kan begjære. Og det er mange gode spisesteder. Vi har vår favoritt i et gatekjøkken i St Helena. Lange køer til enhver tid. Klassiske gourmetburgere og en flott vinliste som frister de fleste har gjort Gott's til en turistattraksjon i seg selv. Vår andre spisestedsfavoritt må være grillrestauranten Archetype. Uformelt og til enhver tid travel restaurant med svært god mat og flott service fra servitører som virkelig kan sitt yrke. På den andre siden finnes det nok av steder som kun kvalifiserer til gatekjøkkenmat.



Flagget henger høyt i USA. Silverado Road Foto Svein Lindin

Vi tok denne uken en smaketur blant de virkelig store: Opus One, Joseph Phelps, Steags Leap og Inglenook. Det ble en minnerik dag. Her spares det på ingenting. Storslåtte anlegg, egne historiefortellere og i noen tilfeller må det kalles rene fornøylesparker med alkoholserving. Først og fremst er det det amerikanske markedet som definerer Opus One, Joseph Phelps, Steags Leap og Inglenook som viktige produsenter. Det er i USA pengene ligger for produsentene og konkurransen er langt mindre enn hva som er realiteten i Europa. Noe som skinner gjennom hos de fleste produsenter vi besøker er at eksport ikke er førsteprioritet. De har et for godt hjemmemarked og marginene er for lave i Europa.

Først og fremt er Napa Valley et utstillingsvindu for en stor vinindustri. Kun 4 % av vinen som kommer fra California er definert som Napa vin. Du skal være i overkant glad i fatbruk og høy alkohol før du omfavner vinene. Når det er sagt finnes det eksempler på produsenter som lager mer balanserte viner. En trend som blir omfavnet av stadig flere. Verden blir stadig mindre takket være sosiale medier og billigere flybilletter. Det gjør California lettere å oppdage som et nytt vinland. Og er vi i Europa heldige kommer California snart til Europa med sine balanserte viner med fruktdrevet stil og mye smak.

9714101

Joseph Phelps Cabernet Sauvignon 2012

Middels rød farge. Solbær, krydder og anis på duft. Konsentrert fylldighet og lang ettersmak med balanserte tanniner. Stjernevin i USA som har redusert produksjonen for å opprettholde kvaliteten Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 649,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Winetailor as

3016101

Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon 2013

Middels rød farge. Røde bær, krydder og anis på duft. Konsentrert fruktighet og god fylde. Fatpreget og alkostikk i ettersmaken. Bør lagres i 2-4 år før bruk. Dekanterer gjerne Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 308,30 (bestilling)

88 poeng (terningkast 5)

Einar A Engelstad AS

6843201

Matthiasson Napa Valley Cabernet Sauvignon 2013

Middels rød farge. Plomme, røde bær og anis på duft. Konsentrert kjølig fruktighet med lang elegant ettersmak. Flott matvin til gunstig pris. Dyrere å kjøpe i USA Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 549,-

91 poeng (terningkast 6)

Vinarius AS

9302801

Bonterra The McNab 2007

Middels rød farge. Plomme, røde bær og krydder på duft. Konsentrert fruktdrevet smak med god syrlighet og lengde. Godt kjøp! Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 350,- (bestilling)

87 poeng (terningkast 6)

VCT Norway AS

926801

Inglenook Rubicon 2010

Middels rød farge. Utviket aroma. Solbær, krydder og anis på duft. Elegant og fruktdrevet med noe fatpreg. Lang ettersmak. En vin som er samlereobjekt i USA. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 1 549,- (bestilling)

90 poeng (terningkast 6)

Vinarius AS

6843301

Matthiasson Napa Valley White 2014

Lys gulgrønn farge. Steinfukt, grapefukt og sitrus på duft. Balansert syrlighet med lime, ananas og tørket frukt i ettersmaken. Favorittprodusent i Napa Passer til: Fisk, lyst kjøtt, skalldyr.

kr 399,-

88 poeng (terningkast 6)

Vinarius AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 22.april 2017. Turen er planlagt og tilrettelagt av California Wine Institute i

samarbeid med Vinofil. Turen er finansiert hovedsaklig av oss med støtte fra CWI Press dep på noen felt.