

Reisebrev: På loffen i California



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no

California er i skuddet i Norge. Flere og flere reiser til USA og for mange faller valget på San Francisco. Byen i seg selv er en severdighet og inneholder kjente landemerker som Golden Gate, Alcatraz og sjøløvene på Pier 39. For tiden er vi på loffen i California. I **bobil** har vi farten rundt og smakt vin. **Se bilder under**



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

Hva er det som gjør California til et yndet sted å besøke? Først og fremst klimaet. Med over 3.000 soltimer i året og rykte på seg for å være en pulserende vinregion i USA. Alt er lagt til rette for en vinturisme som du ikke finner i Europa. Vi valgte stor amerikansk bobil for å være fleksibel på overnatting, men området kryr av steder som tilbyr overnatting i alle prisklasser.

San Francisco området har et spesielt klima som er gunstig for å dyrke vindruer. Den velkjente tåken har endog eget navn og twitterkonto, Karl The Fog. Uten morgentåken som siver inn San Francisco Bay og sprer seg som ett teppe med kjølig dis og regnskyll, ville det ikke vært mulig å dyrke druer til kvalitetsvin her. Solen kommer frem rundt klokken 10.00 og i 260 dager i året er det klar blå himmel. Stort sett regner det ikke mellom april og oktober.

California har gått helt egne veier i forhold til resten av verden. Lite av den totale vinproduksjonen i California blir eksportert og hoveddelen av eksporten står store merkenavn som E&J Gallo, Constellation Brands, Brown-Forman Wines, Trinchero Family Estates og Foster's Wine Estates for. Disse gigantiske produsentene har vokst frem gjennom oppkjøp og fusjoner. De står bak nærmere 85% av vinvolumet i USA og har skapt en ujevn

maktbalanse som du ikke finner andre steder i verden med unntak av i Australia.

Det har vært laget vin siden 1830 i California, men det er to begivenheter i moderne tid som har bidratt til at vin har blitt en stor industri. Avslutningen av forbudstiden i 1933 etter 13 år med alkoholtørke satte startskuddet og i dag har California 21 millioner besøkende i året og er verdens fjerde største vinmarked. Det andre viktige skillet er kjent som er det franske paradokset. En blindsmaking i Paris ledet av Steven Spurrier i 1976 snudde opp ned på kvalitetsoppfatningen da californiske vinprodusenter slo anerkjente vinslott i Frankrike. 30 år senere i 2006 gjentok det hele seg og befestet California som en av verdens ankersteder på god kvalitetsvin.

De siste syv årene har det blitt et større fokus i Norge på å finne viner som kan være et alternativ til Bourgogne. Vi forstår godt dette ønsket da prisene i Bourgogne har gått i været. I California vil du ikke finne akkurat det samme selvfølgelig, men mange produsenter har nå faktisk fokus på balanse. Moderat alkoholbruk og fatbruk er faktorer som ikke har vært hyllet av lokale vinkritikere i USA. Spesielt **Robert Parker** med sitt 100-poeng system har nesten skapt monopol på hvordan kvalitet kun oppfattes gjennom tall. De har funnet sitt publikum i hjemlandet. Disse vinene kan etter vårt syn beskrives som vin på steroider.

Heldigvis ha det kommet en bølge av produsenter som gjør sitt beste for å fremme balansen mellom faktorene som gjør en vin god. I Norge er det eneste problemet at disse produsentene ikke eksporterer nok til å dekke etterspørselen. Fra tidligere studieturer vet vi at det er de nordlige kystnære vinområdene like utenfor San Fransisco som tiltrekker vår smak. Vi dro derimot inn i landet, mot Napa Valley for å utforske det mange kaller selve turistfellen i California. Er det noen som har snudd seg opp mot poenghysteriet til Robert Parker? Før reisen smakte vi oss opp på mange av vinene fra California. Dette er våre favoritter før vi svingte ut på motorveien. Følg oss på loffen i California i kommende artikler.

Se bildene fra studieturen her - Artikkel forsetter under

7317701

Birichino Jurassic Park Old Vines Chenin Blanc 2015

Lys grønn gul farge. Eple,, pære og urter på duft. Sval fruktighet og flott mineral karakter. Sitruspreget utgang Passer til: Fisk, lyst kjøtt.

kr 296,20 (parti)

88 poeng (terningkast 6)

Moestue

5365301

Freemark Abbey Napa Valley Chardonnay 2012

Lys gulgrønn farge. Gul frukt , eple og tropisk frukt på duft. Konsentrert flott fruktighet og markert syrlighet. Lang ettersmak. God Matvin Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 395,20 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Terroir AS

3624201

Donkey and Goat Untended Chardonnay 2013

Lys gulgrønn farge. Gul frukt, tropisk frukt på duft. Fruktig aromabilde med flott syre og lang ettersmak. Konsentrert og vellaget Passer til: Lyst kjøtt, skalldyr.

kr 399,- (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Vinarius AS

2264001

Red Car Sonoma Coast Pinot Noir 2013

Lys blållilla farge. Bringebær, røde bær og pinot nese med vegetale toner på duft. Deilig frisk fruktighet med lang ettersmak. Passer til: Svinekjøtt, småvilt og fugl.

kr 399,- (bestilling)

87 poeng (terningkast 6)

Vinarius AS

2218101

Copain Laureles Grade Chardonnay 2014

Middels gulgrønn farge. Konsentrert gul frukt, sitrus og smørtoner på duft. Fruktdrevet stil med kjølige toner. Lang ettersmak. Perfekt til hummer! Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 479,- (bestilling)

90 poeng (terningkast 6)

Tramontane AS

787101

Marimar Torres Pinot Noir 2010

Middels blållilla farge. Røde bær, urter og kryddertoner på duft. Fruktdrevet aromabilde med fin syrlighet og lang ettersmak. God matvin. Passer til: Svinekjøtt, småvilt og fugl.

kr 399,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Beverage Partners Norway AS

Kilde: Publisert i Finansavisen Påsken 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.