

Reisebrev: På loffen i California – Sonoma



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no

Det hersker ingen tvil lengre. Tørken som har preget klimaet i California er definitivt over. I løpet av vår tur med **bobil** i området har det aldri regnet så mye siden 1902. Det bøttet ned og vi måtte kikke på postkort for å se. Vi storkoste derimot mellom motorveier, vinranker og natur som viste seg frem på sin beste måte i regnet. Våren er i anmarsj i California.



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

Destinasjonen vår denne uken er området som dominerer i norske vinhyller, Sonoma. Sonoma er den rake motsetning til Napa i forhold til **vinturisme**, som er av langt mindre omfang her. Vinregionen har en beliggenhet nord for San Francisco, en drøy times kjøretur vestover fra Napa Valley. Landskapet åpner seg og kuer, sauer og vinranker omfavnes av den kjølige vinden og tåken som ofte siger innover landskapet på morgenkvisten fra Stillehavet noen kilometer lengre ute. Det er et vakker syn som møter deg langs Highway 12.

Spiren til vinindustrien i Sonoma startet allerede i 1824 i etterkant av gullrushet. Gullrushet bragte mye velstand og behovet for dyrket land og drikkevarer økte for alle nye innbyggerne. Lenge så det lovende ut, men under forbudstiden mellom 1920 og 1933 tørket bokstavelig vinbransjen nesten ut. Ringvirkningene varte lenge og man må helt opp til 70-tallet før endringen i oppfatningen av vin fra Sonoma kom. Bulkvin var det derimot et godt marked for. Fordelen i dag er at det finnes mange vinmarker med gamle planter som gir bedre

konsentrasjon for dem som vil utnytte enkeltvinmarkene.

I dag har det hele snudd seg på hodet når det gjelder kvalitet. Ikke hos alle, men det er en helt klar trend at vinprodusenter ønsker viner med kjølig frukt og lavere alkohol. Også bruken av nye eikefat er på hell. Forutsetningene er derimot mer optimale da det er kjøligere vekstvilkår enn andre steder i California.

Vi besøkte to Norgesvenner på vår reise. Først ut var Marimar Estate. Marimar styres av kvinnen med samme fornavn Marimar og det velkjente etternavnet Torres. En standhaftig kvinne som har bygget opp sin eiendom over 30 år. Marimar Estate ligger i Russian River i vestre Sonoma County. Vinmarkene ligger bare 15 km fra Stillehavet og 75 km nord for San Francisco påvirket av de kjølige vindene fra havet og den karakteristiske tåken. Marimar Torres begynte å plante de første vinstokkene med chardonnay i 1986 og senere pinot noir i 1988. Etter noen år hadde disse vokst slik at de kunne produsere druer til vin av god kvalitet. De senere år har også andre druesorter kommet til, noe hennes viner av albariño viser med tydelighet.

Helt fra starten har Marimar Torres laget viner som ikke nødvendigvis falt i smak hos amerikanske ganer. Hennes vinstil er mer europeiske på smak, mindre alkohol, mer fruktdrevet og mindre bruk av eik enn konkurrentene. Siden 2003 har vinmarkene vært dyrket økologisk. I dag disponerer Marimar Torres over 33 hektar med plantet vinmark fordelt på Sonoma Coast og Russian River Valley.

Nå venter Marimar Torres på å gi arven videre til datteren Cristina, som i årevis selv har fått ta vinutdanning og jobbet i andre fagfelt før overtagelse av vingården våren 2019. Marimar Torres forteller selv at hun gleder seg og vil begynne med å reise og spille piano, men vi tro henne ikke. Hun er altfor glad i sine vinmarker til det. Vi ser derimot frem mot en etterlengtet vitalitet kombinert med mors klokskap.

En produsent som finner stadig nye tilhengere i Norge er Schug. Schug Estate Winery ligger i vinområdet Los Carneros, en times kjøretur nord for San Francisco. Grunderen tyskfødte Walter Schug ble først og fremst kjent som vinmakeren på Joseph Phelps Vineyards og var mannen bak den legendariske Insignia på 70-tallet. Insignia var vinen som sammen med noen andre brakte California inn på kartet i den internasjonale vinverdenen. Walter Schug gjorde superkarriere ved å bruke de beste cabernet sauvignon druene i California, men det var en annen drue som fikk ham til å starte for seg selv. Pinot noir. Schug Estate Winery ble en realitet i 1989. Etter sin fars bortgang i 2015 har søskenparet Axel og Claudia nå tatt grep og vil nå bygge et nytt besøksenter på eiendommen og Claudia vil bli det nye fjeset utad etter nesten 25 år i bosatt i Tyskland, der familien opprinnelig kommer fra. Selv med en markant økning i produksjonen fra 2.000 kasser i 1989 til dagens 45.000 kasser er det fremdeles lite preg av merkevarehysteriet som går igjen hos mange vinprodusenter i California. Schug Estate Winery lager delikate, kjølige viner med en klar karakter. **Slike viner blir ikke kultviner, men de gir mye vinkvalitet for pengene!**



Kjelleren hos Schug Foto Svein Lindin

7327301

Schug Sonoma Valley Cabernet Sauvignon 2013

Middels rød farge. Plomme, solbær og krydder på duft. Fruktdrevet stil med fin fylde og balanserte tanniner. God matvin. og Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 299,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Symposium Wines AS

9359501

Schug Carneros Pinot Noir 2015

Lys blåplilla farge. Bringebær, røde bær og floral på duft. Fruktdrevet syrlighet og lengde med moderat fatpreg. Saftig delikat ettersmak. Mye vin for pengene Passer til: Svinekjøtt, småvilt og fugl.

kr 274,90 (basis)

88 poeng (terningkast 6)

Symposium Wines AS

9359201

Schug Carneros Chardonnay 2014

Middels grønn gul farge. Gul tinafrukt, sitrus og modent eple på duft. Smørtoner og gulfrukt i ettersmaken med balansert syrlighet og flott lengde. Dekanterer 1 time før Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 299,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 6)

Symposium Wines AS

5692101

Marimar Estate Acero Chardonnay 2012

Middels gulgrønn farge. Gul frukt, smør og krydder på duft. Delikat og fruktdrevet vin med flott syrlighet og lengde. Utviklet og moden stil. God matvin. Passer til: Lyst kjøtt, skalldyr, aperitif.

kr 329,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Beverage Partners Norway AS

5737801

Marimar Estate Cristina Pinot Noir 2011

Middels blålilla farge. Røde bær, bringebær og fat på duft. Delikat fruktighet med flott syrlighet og lang ettersmak. Dekanter før servering Passer til: Lyst kjøtt, svinekjøtt, småvilt og fugl.

kr 489,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Beverage Partners Norway AS

7162501

Marimar Estate Albariño 2015

Lys grønn gul farge. Stikkelsbær, gress og sitrus på duft. Delikat frisk stil. Fruktdrevet "ny" stil fra Marimar.

Lovende takter med Albariño i USA Passer til: Lyst kjøtt, skalldyr, aperitif. kr 299,80 (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Beverage Partners Norway AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 29.april 2017