



DET LEKENDE MENNESKET: Randall Graham.



LANDARBEIDERNE: Mexicanske landarbeidere i Sonoma.



MONTE BELLO: Det vakre fjellet.

Nylig har vi vært øverst i vinterrenget i California. Vi har også besøkt toppen av californiske vinprodusenter, nemlig Ridge, Inglenook og Bonny Doon. Turen starter i en sort Chevrolet Camaro. Den klatrer oppover hårnålssvingene fra Silicon Valley mot Monte Bello i enden av veien. Der venter Paul Draper. Paul Draper er Stanford-filosofen som på 1960-tallet ble hyret som vinmaker av de fire Stanford-lærerne som startet Ridge i 1962. Draper forteller: «Denne gruppen av universitetsfolk hadde i 1959 kjøpt vineiendommen Monte Bello. De brukte den som feriested og prøvde seg som vinprodusenter. Det ble mye prøving og feiling, så jeg kom inn i 1969-70 fordi jeg hadde fartet omkring i Argentina og Chile og arbeidet på vingårder.» Han viser oss rundt. «Monte Bello er et spesielt sted. Vi befinner oss på en høyderygge mellom San Andreas-forkastningen og Silicon Valley. Den består vesentlig av hard kalkstein som ikke er sedimentert på vanlig måte, men dannet vulkansk ved at gasser har reagert med sjøvann og skapt et kalksediment. Vi står også på pluss minus 800 meter over havet. Monte Bello ligger over tåkebeltet som i sommerhalvåret legger seg langs California-kysten. Det bidrar til gunstige vekstforhold.»

Ridge: Draper og preindustriell vinmaking

«På 1800-tallet lagde man mye god vin i California. Så kom forbudstida. Den gamle generasjonen vinmakere var borte da forbudet ble opphevet, men de unge fra den gang hadde holdt det gående på et vis og vendte

for fullt tilbake på 1930-tallet. Noen av de beste californiske vinene jeg har smakt var fra trettiårene. Krigen kom. Etter hvert forsvant også denne generasjonen vinmakere. En ny generasjon kom etter 1945. De var utdannet fra Davis-universitetet. På Davis ble de til fingerspissene opplært i den tekniske, kjemiske og industrielle siden av vin. De lagde steril, teknisk riktig masseprodusert industrivin. Mitt mål er å lage den beste vinen gjennom preindustriell vinmaking.»

Draper har selv definert førindustriell vinproduksjon, det vil si økologisk dyrking på gamle robuste vinstokker, ingen kunstvanning, naturgjær, lagring på to-hundreliters tradisjonelle amerikanske eikefat, lavt-svovling, null filtrering, klaring med eggehvite.

Petter Smart

Verdt å nevne er også at Draper startet på arkitektstudier, men hoppet av fordi han ikke var interessert i matematiske beregninger. Derimot var og er han opptatt av den praktiske, kreative, form- og designmessige siden av arkitekturen. Ridge består av to vinproduksjonsanlegg, Ridge Monte Bello og Ridge Lytton Springs. Begge vinanleggene er preget av hans virke-trang. På Monte Bello er anlegget en gammel ombygd låve bygd av nybrottsmannen Osea Perrone rundt 1890. Lytton Springs-anlegget, et nybygg fra 1990-tallet, er stråisolert, leirrappet og solcelleforsynt. Vi kan kalle det økologisk arkitektur. Begge stedene har ingeniører iverksatt Paul sine idéer mht. eksteriør, interiør og tekniske Petter Smart-løsninger. F.eks. firkantede

ståltanker som tar mindre plass, pyramidestablede vintønner, både pga. plassbesparing og fordi det innebærer en mer skånsom omstikking av vinen.

Gammel og god Zinfandel i Sonoma

Vinproduksjonsanlegget Ridge Lytton Springs nær Healdsburg i Sonoma er omgitt av 114 år gamle knudrete vinstokker. Druene fra disse stokkene, fra nærliggende Geyserville med vinstokker fra 1880, pluss East Bench-vinmarken har kort vei fra vinmark til vinproduksjonsanlegg. Sunne, friske og spenstige druer gir et utmerket utgangspunkt for vinmaker John Olney og hans assistent Michael Bairdsmith. De bringer arven fra Stanford-gjengen videre.

Inglenook: Skipperen og Gudfaren

Vingården Inglenook i Napa ble kjøpt av den fargerike og grunnrike Gustave Niebaum i 1879. Han var født i Helsinki, seilte som skipper i Ålandstrafikken og Alaska, og bygde opp en formue på 10 millioner dollar på gullrush, skipsrederi og handel. Navnet Inglenook er for øvrig skotsk og betyr «kosekrok ved peisen». Det skriver seg fra William C. Watson, som i 1871 plantet de første vinrankene der. Nå vel. I 1975 begynte Francis Ford Coppola å kjøpe opp eiendommen finansiert av inntektene fra Gudfaren-filmene. Med kassasuksessen Bram Stoker's Dracula fullførtes oppkjøpet i 1995.

Stilskiftet

I 2011 skjer plutselig et fullstendig stilskifte på In-



VINMAKEREN: Paul Draper.



INGLENOOK: Vinproduksjonsanlegget.

REISEFAKTA

- **Hvordan komme dit:** Norwegian direktefly Oslo-Oakland, SAS fly Sandefjord Torp-København-San Francisco.
- Leiebil til Napa, Sonoma og Santa Cruz Mountains.
- **Overnatting:** booking.com, hotels.com, tablet.com, en rekke overnattingsteder fins.
- **Vinbesøk:** www.ridgewine.com, www.inglenook.com, www.bonnydoonvineyard.com

VINHISTORISKE FAKTA



- Kysten av California ble oppdaget av spanieren Cabrillo i 1542, men den første kjente vinmarken ble anlagt først i 1769. Da grunnla fransiskanermisjonæren Junipero Serra den første misjonsstasjonen ved San Diego. I alt 21 slike stasjoner ble etablert i et belte fra San Diego i sør til Sonoma i nord mellom 1769 og 1823. Da Mexico løsrev seg fra Spania i 1821 ble de californiske misjonsstasjonene snart sekularisert og jorda solgt som storgods.
 - Californias kommersielle vinproduksjon startet ved at Jean-Louis Vignes, en fransk innvandrер fra Bordeaux, i 1833 tok med seg «edle» europeiske vinranker til det som i dag er Los Angeles. Etter at Mexico avstod California til USA i 1848 skjedde mye av tilførselen via planteskoler på østkysten, og vindyrkingen blomstret videre. Dessuten vokste markedet som følge av San Franciscos vekst under gullrushet fra 1849 og åpningen av den transkontinentale jernbanen. Zinfandel og Cabernet Sauvignon var de fremste druesortene. På 1870-tallet nådde vinlus fra områdene øst for Rocky Mountains California. Vinlusepidemien ble dog stanset ved å pøde europeiske stiklinger på amerikanske sykdomsresistente rotstokker. Nye nedturer fulgte på rekke og rad: forbudstida, depresjonstida og andre verdenskrig. Etter 2.verdenskrig fulgte flere tiår med industrivin. På slutten av 1960-tallet kom reaksjonen mot industrivinen. Det poppet opp produsenter som ønsket å lage vin på en tradisjonell håndverksmessig måte. Det er noen av disse produsentene vi har møtt.
- Kartkilde: Verdt å vite om vin, Fagbokforlaget 2001

Rhône.» Isen smelter! Randall bryter ut i et smil og slår ut armene. «Presist! Det er akkurat hva jeg ønsker å oppnå. Jeg prøver med californiske druers terroir å lage noe som minner om de jordlige solsvide barske vinene fra St. Joseph og Cornas i Frankrike. Det hele begynte med at jeg i 1975 arbeidet i en vinbutikk i Los Angeles. Der smakte jeg mye 1.Cru Bordeaux og Grand Cru Bourgogne. Jeg ville lære hvordan jeg kunne lage vin med den kvaliteten.»

Han kalte prosjektet sitt «Bonny Doon Vineyard» fordi det startet der nær Davenport; i et område med mange merkelige skotske navn, men befolket av italienske og portugisiske fiskere. «Bonny Doon er et prosjekt under stadig utvikling. Bonny Doon har vært en berg og dalbanetur. Jeg var liten og ble stor. Nå er jeg mindre og håper på å bli enda mindre.» Bonny Doon ble så stort i volum og antall viner at Randall bestemte seg for å selge seg ned for å fokusere på rundt 10 forskjellige viner. «Min drøm er å lage biodynamiske viner bare fra egne vinmarker. Dyrke mange forskjellige sorter og blande disse til vin for å skape en komplett kvalitet som viser voksestedenes egenart er saken. Det innebærer 1800-tallets måte å gjøre det på; null kunstvanning, toppbeskærne buskvinstokker, lav avkastning, dyrking av andre vekster som grønnsaker for å drive bærekraftig i pakt med naturen.»

Det lekende mennesket

Fremtidsskere har spådd at det 21. århundre vil bli det lekende menneskets-homo ludens sitt århundre.

Randall Graham er et slikt menneske. Besøker du smakerommet hans i Davenport er det et raritetskabinett med en flygende sigar, en kvinneverbot, en herremann med røde nettingstrømper og mye annet. Graham omgir seg også med fargerike kvinnelige ansatte med hår i alle regnbuens farger og gilde tatoeringer. Alt er likevel dønn seriøst. Ser vi nærmere på hans lekende og eksperimentelle tilnærming til vin, oppdager vi en vinmaking der spontangjæring av forsiktig tørkede hele drueklaser gir både lavere alkohol, mer fruktighet og bedre lagringskapasitet, og modning av vinen varierer fra eik, ståltank, betongegg til glassballong. Alle vinene har skrukork for kvalitetens skyld.

Intervjuet nærmer seg slutten. Det tar helt ut! Vi får problemer med kamerablitz. «Blitzen funker ikke!» utbryter fotografen. Randall sperrer øynene opp og slår over til tysk! «Blitzen! Donner und Blitzen! Wirklich!» Både mannen og vinene er ekstraordinære, kanskje utenomjordiske? Hvem vet?

Tekst og foto: Mads Endresen
Foto: Anita Jørgensen



Nr 19615 Ridge Lytton Springs 2013 kr 325*Ridge Vineyards, Sonoma, California (Porsgrunn og Skien)*

Rødvin. Druer: 74 prosent Zinfandel, 16 prosent Petite Sirah, 8 Prosent Carignane, 2 prosent Mataro fra opptil 114 år gamle vinstokker. Spontangjæret. Modnet 14 måneder i nye og opptil 4 år gamle tradisjonelle 200 liter amerikanske eikefat. Alkohol: 14,5 prosent Sukker: 1,4 g/l Syre: 5,9 g/l Tett blårød. Nydelig aroma av muskat, kardemomme, sjokolade, blåbær og sort plomme. Fyldig strukturert og balansert mørk bærsmak. Lang nyansert forfriskende ettersmak.

Passer til: Storvilt, storfe, småfe eller nytelse. Temperatur: 16 grader.

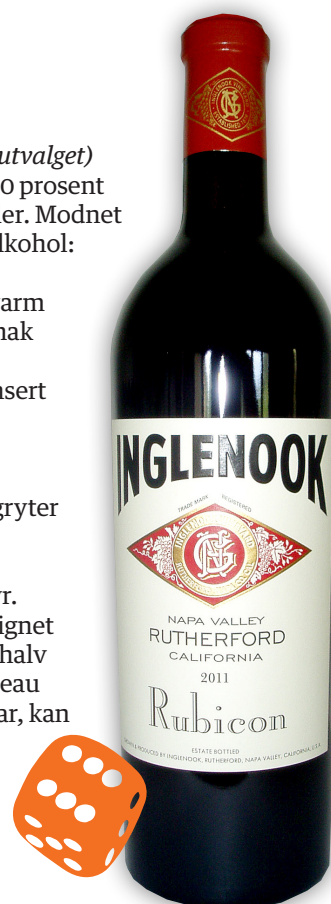
Konklusjon: Like god som årgang 2012. Zinfandel blir ikke bedre, bare annerledes. Drikkeklar, kan lagres opptil 10 år.

**Nr 9268 Inglenook Rubicon 2011 kr 1415***Inglenook Vineyards, Napa, California (Bestillingsutvalget)*

Rødvin. Druer: 90 prosent Cabernet Sauvignon, 10 prosent Petit Verdot fra Inglenooks beste vinmarksparseller. Modnet i 18 måneder på 80 prosent nye franske eikefat. Alkohol: 14,9 prosent Sukker: 0,4 g/l Syre: 6 g/l Praktfull sublim bouquet av tobakk, grafitt, lær, varm jord, roseblader, blå plommer. Fyldig nyansert smak med suveren ren fruktkvalitet, balanse mellom fruktighet og fasthet. Nærmest evigvarende nyansert silkemyk ettersmak med passelig espressopreg, kjernebitterhet og velintegret alkohol.

Passer til: storvilt, storfe, småfe, smaksrike kjøttgryter eller nytelse. Temperatur: 18 grader.

Konklusjon: Toppvinen til Inglenook er et eventyr. Julegaven til vinkjenneren som har alt. Sammenlignet med Château Margaux i Bordeaux er dette under halv pris. Jeg hadde like mye glede av denne som Château Margaux 1928, 1978, 1985, 1986 og 1989. Drikkeklar, kan lagres opptil 20 år.

**Nr 53269 Bonny Doon Contra 2011 kr 230***Bonny Doon Vineyards, Central Coast, California (Porsgrunn og bestillingsutvalget)*

Rødvin. Druer: 56 prosent Carignan, 28 prosent Mourvèdre, 9 prosent Grenache, 6 prosent Syrah, 1 prosent Zinfandel fra opptil over 100 år gamle vinstokker. Spontangjæret. Noe fatmodnet. Alkohol: 13,5 prosent Sukker: 2 g/l Syre: 6 g/l Medium dyp rødfiolett med rubinreflekser. Forførende aroma av bringebær, tranebær, mint og lær. Uimotståelig middels fyldig saftig og forfriskende smak som minner om rørte, usukrede bringebær. Lang silkemyk og forfriskende ettersmak.

Passer til: Spareribs, kokt torsk, klippfiskretter, lyst kjøtt, lam, kje, faste oster eller hygge. Temperatur: 16 grader.

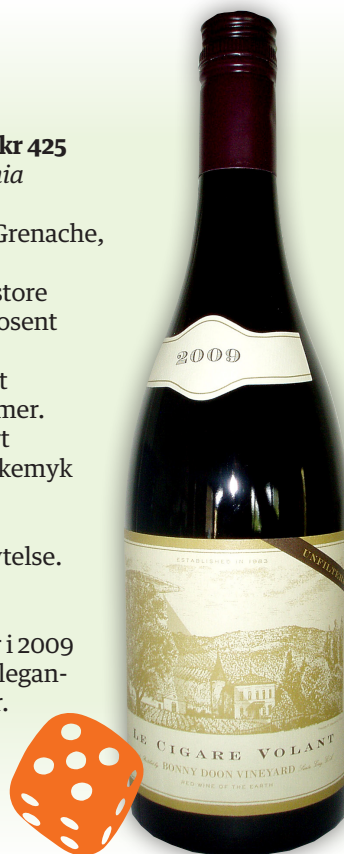
Konklusjon: Ytterst delikat og elegant. Nydelig vin! Drikkeklar, kan lagres opptil 3 år.

**Nr 51248 Bonny Doon Le Cigare Volant 2009 kr 425***Bonny Doon Vineyard, Central Coast, California (Porsgrunn og bestillingsutvalget)*

Rødvin. Druer: 36 prosent Syrah, 25 prosent Grenache, 20 prosent Mourvèdre, 19 prosent Cinsault. Spontangjæret. Modnet på store og middels store franske eikefat i 18 måneder. Alkohol: 13,5 prosent Sukker: 1,7 g/l Syre: 6,3 g/l Dyp granatrød. Stilig duft av sorte oliven, hvit pepper, lær, kamfer og solbær samt blå plommer. Middels fyldig og elegant smak med balansert konsentrasjon, herlig syrestruktur og lang silkemyk finish.

Passer til: And, lam, sau, kalv, kylling eller nytelse. Temperatur: 16 grader.

Konklusjon: Randall Grahms signaturvin har i 2009 Cornas-aktig duft og burgunderaktig smakseleganse. Stilig vin! Drikkeklar, kan lagres opptil 5 år.

**Nr 51251 Bonny Doon Le Pousseur Syrah 2011 kr 285***Bonny Doon Vineyard, Central Coast, California (Porsgrunn og bestillingsutvalget)*

Rødvin. Druer: 96 prosent Syrah, 4 prosent Grenache. Spontangjæret. Modnet i store eikefat og diverse tanker med eikeflis i ca. 1 år. Alkohol: 13 prosent Sukker: 1 g/l Syre: 7,8 g/l Dyp rødfiolett med rubinreflekser. Flott duft av skyggekirsebær, skogsbær, hvitpepper og røyk. Fyldig og kraftig ganske rå, fresk og barsk smak som minner om knuste skogsbær. Lang substansiell ettersmak.

Passer til: Storvilt, småfe, storfe eller nytelse. Temperatur: 18 grader.

Konklusjon: Barsk, maskulin og rå vin med flott lav alkoholprosent. Drikkeklar, kan lagres opptil 7 år.

**Nr 9261 Inglenook Cabernet Sauvignon Cask 2011 kr 669***Inglenook Vineyards, Napa, California (Bestillingsutvalget)*

Rødvin. Druer: 85 prosent Cabernet Sauvignon, 12 prosent Cabernet Franc, 3 prosent Merlot. Modnet på 50 prosent nye fat; 85 prosent franske og 15 prosent amerikanske. Alkohol: 14, 8 prosent Sukker: 1,2 g/l Syre: 5,6 g/l Tett blårød. Tiltalende bouquet av boysenbær, kirsebær, solbær, muskatnøtt, lær og sigarkasse. Fyldig og likevel elegant smak med superbalansert klokkeren fruktkonsentrasjon, syre- og tanninstruktur. Lang nyansert ettersmak med velintegret alkohol.

Passer til: Storfe, småfe, storvilt eller hygge. Temperatur: 18 grader.

Konklusjon: Fruktigere og mykere enn Rubicon. Halve prisen av Rubicon, men Rubicon koster flekk å lage. Philippe Rothschild sa det en gang slik: «Det koster 100 prosent mer å lage en vin 10 prosent bedre. Drikkeklar, kan lagres opptil 10 år.

