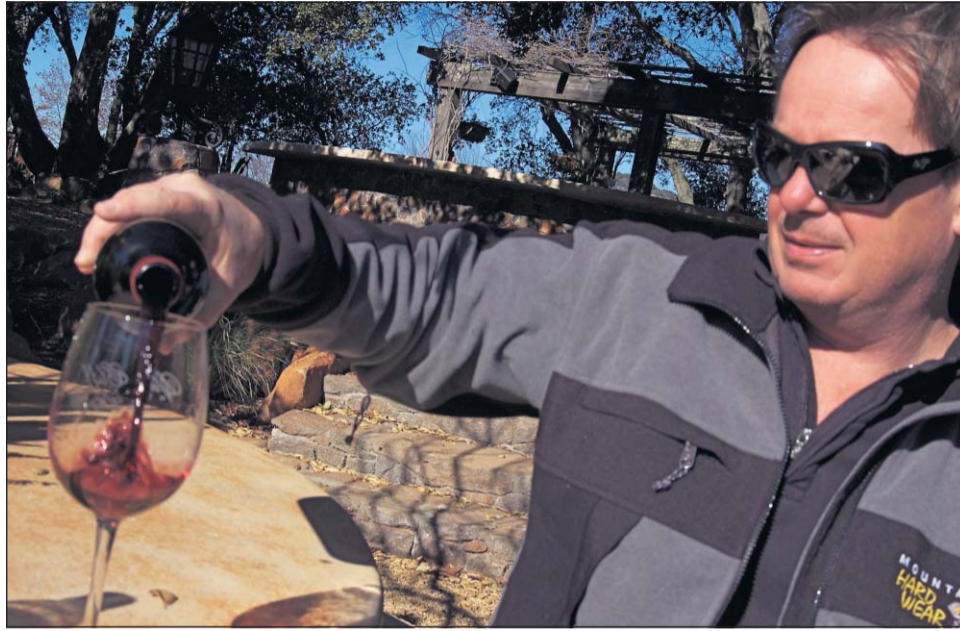


Californiens egen drue i flot form

2007 Lodi Old Vine Zinfandel fra Scotto i californiske Lodi Valley giver en god, vaskeægte amerikansk vinoplevelse for beskedne 75 kr., hvilket er et godt eksempel på, hvordan californisk vin er blevet ekstra interessant at interessere sig for i den seneste tid. Næsen byder på mo-

den frugt med mindelser af tørret frugt som sveske og rosin isprængt toner af mørk chokolade. I munden virker den saftig og frisk, med den typiske zinfandelsødme, men ledsaget af en delikat bitterhed og et markant bid, takket være veludviklede tanniner. Det er en vin som

hæver sig over gennemsnittet i sin klasse, takket være de mange facetter, som de 50 år gamle zinfandel stokke tilfører druerne. Zinfandel opfattes af mange som det nærmeste man kommer en »ægte« californisk vin. Sælges hos H.J. Hansen og Magasin Mad & Vin. OT



Rob Sweeney har været med til at lave hver eneste årgang Vine Cliff på gården, som hans forældre etablerede i 1985 og som han har ledet siden 1995.

og naboen oppe på skrænten ligge, mit ærinde er ikke at udnævne Vine Cliff til en underkendt Screaming Eagle, men at henlede opmærksomheden på visse fællesnævnerne. Først og fremmest at begge gårde ligger i distriktet Oakville, som er en underafdeling af Napa Valley og kendt for et terroir, som yder dalens allerfineste cabernet sauvignon. Ud over nævnte ørn, er Oakville ligeledes hjem for berømte huse som Marthas Vineyard, Heitz, Caymus, Harlan Estate og Opus One.

French Laundry

Huse der alle har været med i mange år, i modsætning til Vine Cliff, som først kom på banen i midten af 1990'erne, selv om ejendommen længe forinden var berømt for høj kvalitet. Ikke langt herfra ligger Yontville, byen som huser den kendte restaurant French Laundry, og det var manden som gav navn til Yontville, der grundlagde Vine Cliff. Det hed gården ganske vist ikke, da George Yount i 1871 dyrkede vin på stedet. Men så tidligt var han altså ude, og hans vingård var en af de største i Californien, samt en af de mest respekterede.

Men succesen endte brat på tærsklen til det ny århundrede, hvor vinlusen phylloxera tog livet af alle vinplanterne. De følgende 85 år lå den historiske vingård i dvale, indtil familien Sweeney købte ruinerne og satte forfaldsprocessen i bakgear. Det var i 1985 og år efter år blev der renoveret, bygget om og til, plantet nye vinmarker og i det hele taget investeret fyndigt.

I 1990 overtog den unge Rob Sweeney ledelsen, efter i en årække at have hjulpet sine forældre i weekenderne, mens han arbejdede for andre vinfirmaer til daglig.

»Jeg tilbragte lang tid med at nærme mig ejendommen i de tidlige år. Jeg ville lære miljøet at kende, altså dyrene som lever her på skråningerne, planterne der vokser her og så videre,« siger Rob Sweeney, som i begyn-

delsen endda overnattede i kælderruinerne og markerne, for bedre at falde til.

»Gradvist fik vi genskabt den naturlige balance, mellem de nyplantede marker og omgivelserne, gennem at give dyrene de rette livsbetingelser. For eksempel tiltrak vi høge og ugler, som hjalp med til at genoprette den naturlige balance,« siger han. Hvilket umiddelbart virker kontrastfyldt i forhold til de meget velordnede, parklignende forhold i velkomstområdet, hvor der serveres vin og grilles bøffer.

Men ude blandt vinstokkene er det en anden, langt mere naturlig affære. Her friseres miljøet ikke, for Rob Sweeney er en overbevist økolog, hvilket afspejler sig i måden han dyrker markerne på. Og resultatet er flotte vine, der i hans tid som chef for firmaet gradvist har løftet sig fra det middelmådige, op i det gode selskab.

Rimelige priser

Selv om Vine Cliff bestemt er anerkendt og regelmæssigt præmieres, så har vinen ikke opnået tilnærmelsesvist samme kultstatus som visse naboer i Oakville, selv om den har meget at byde på. Det er grunden til at priserne, især for tiden, er meget rimelige og vinen således bestemt er værd at kaste sig over. Og hvis turen går til Napa, er Vine Cliff ligeledes et besøg værd, for i modsætning til nogle af de mere turistprægede modtagelsescentre, har den familieejede vingård et charmerende, personligt præg samt naturligvis gode vine at smage. Det koster ganske vist et gebyr på 25-50 dollar, som netop er med til at styrke hyggen, da det dæmmer op for den stærke strøm af turistbusser.

ole.troelso@borsen.dk

Højt hævet over Screaming Eagle

En af Californiens ældste vingårde er vågnet af tornerosesøvn og byder nu på fremragende cabernet sauvignon

AF OLETROELSO

Mange ser op til USA's dyreste vin fra den forholdsvis lille vingård Screaming Eagle. Jeg ser ned på den.

Det er hurtigt gjort, for arealet er ikke større end cirka 12 fodboldbaner. Alligevel blev ejendommen handlet for 30 mio. dollar i 2006. Forklaringen er naturligvis, at vinen er så eftertragtet, at selv om den kun koster 400 dollar fra kælderens, så

handles den som regel til 4000 dollar kort tid efter.

Jeg snuser til glasset, som Rob Sweeney lige har skænket. Det er en svulmende, tæt pakket og skarpt fokuseret cabernet sauvignon, med den typiske Oakville-karakter, som præger jorden såvel dernede i dalbunden hvor vi skimter Screaming Eagles bygninger, som her oppe på bjerget, hvor Rob Sweeney laver sine Vine Cliff-vine.

Nu har jeg aldrig smagt Screaming Eagle og kan således ikke sammenligne den med Vine Cliff, hvilket heller ikke giver nogen videre mening, for Screaming Eagle berømmes af en række velrespekterede eksperter. Men det evindeligt tilbagevendende spørgsmål dukker alligevel op; Hvorfor er det, at nogle få vine, som rasende

raketter, stiger op i kultsfæren mens andre synes dømt til at flyve under radaren?

Svaret er naturligvis, at kultvinene har en usædvanlig høj kvalitet, som er blevet opdaget af den rigtige kritiker – som regel Robert Parker – på det rigtige tidspunkt. I 1992 skete dette for Screaming Eagle, som ligger lige dérnedede i dalbunden. Dalbunden er et område, som de fleste er enige om sjældent giver druer af lige så høj kvalitet, som hvis de havde været dyrket oppe ad bjerget. Men det helt afgørende er naturligvis terroir, der som bekendt har så stor betydning, at druer dyrket 50-100 meter fra hinanden, kan have markant forskellighed i smagen.

Nå, lad nu forskellene mellem den berømte Screaming Eagle

at frugten står lysende klart og uforstyrret.

Her oplever man tydeligt, hvad det er Oakville distriktet er berømt for, nemlig cabernet sauvignon med masser af smag og stor koncentration. Vinen syntes ikke at folde sig helt ud i mit bordeauxglas, så jeg eksperimenterede med nogle forskellige typer og oplevede, at den kom bedst til udtryk i henholdsvis bourgogne- og hermitagetypen, med Riedel Hermitage fra Sommelierserien som det klart bedste.

Her hang vinen i fede gardiner på glasset, som udsendte en

berusende, mørk, koncentreret, intens duft med masser af moden frugt som bløde, sorte kirsebær, blå blomster samt fugtig pibetobak og strejf af cedertræ. De søde toner friskedes op med syre og mineralitet, mens smagen havde et lignende frugtpræg, med strejf af mørk chokolade i selskab med et skud meget markante, men flot afrundede tanniner som førte sødmen over i en tæt bitterhed i den meget lange eftersmag.

Samme vin i årgang 1998 havde jeg set frem til, men måtte desværre konstatere, at den havde sin strålende fremtid bag sig.

Det flotte, modne præg og sødmen trivedes i bedste velgående, men man savnede den friskhed og kraft, som gør 2006'eren til en nærmest uimodståelig vin, helt oplagt til måltidet med grillet eller stegt, okse- og lamme-kød. OT

Oakville distriktet er berømt for cabernet sauvignon i særklasse, hvilket også er Vine Cliffs specialitet.



Kraftfuld poleret cabernet sauvignon

Vine Cliff ligger nær en række berømte marker og husets vine laves efter alle kunstens regler, med tårnhøje ambitioner og dyb indsigt. Bl.a. er håndplukning tidligt om morgenen samt manuel sortering i tre omgange en selvfølge. Så det er ingen overraskelse, at vinen smager godt, hvilket jeg oplevede såvel ved et besøg på ejendommen, som ved en flygtig gensmagning herhjemme forleden.

Virkelig lækker var 2006'eren (330 kr. hos cphwine.dk) som har ligget 18 måneder på franske fade, men efterhånden fået rystet fadpræget så meget af sig,



Efter en nærmest uendelig sommer, der har været adskillige årtier, har den californiske vinøkonomi nu mødt muren, hvilket imødegås med faldende priser. Foto: Cephas

California bleeding

Drømmen om evigt stigende priser er bristet, og regnskaberne bløder røde tal

AF OLE TROELSØ

»All the leaves are brown and the sky is grey,« sang Mamas and Papas i California Dreamin'. Det var i 1965, dengang verdensberømmelse for californisk vin syntes som en uvirkelig drøm. Den blev ikke desto mindre til virkelighed i det følgende årti, og frem til den nuværende finanskriser syntes der ikke at være nogen grænser for prisstigningerne på områdets topvin.

Men nu er skyerne over de californiske vingårde i sandhed grå, hvis man taler om de økonomiske udsigter. Vi er gået fra en situation, hvor det tog det flere år, bare at komme på Screaming Eagles salgsmailliste og amerikanske velhavere tilsyneladende var villige til at betale nærmest hvadsomhelst for californiske topvine.

Vilde priser

Disse blev efterhånden stadig sjældnere herhjemme, grundet de vilde priser. For hvorfor give omkring dobbelt så meget for en vin fra Californien, som en vin af tilsvarende kvalitet fra Bordeaux koster? Tager man de i forvejen opskruede bor-

deauxpriser i betragtning, understreger det yderligere, hvor urimelige priserne var blevet. Men det var dengang.

Nu har krisen sat en effektiv stopper for prisernes himmelflugt og tilmed tvunget dem på tilbagetog. Salget af californisk topvin er nærmest gået i stå i USA, hvor lagrene bugner og mange vingårde er truet af lukning. Derfor sælges der ud med store rabatter, ligesom produktionen i visse tilfælde begrænses.

Et eksempel er Siduri i Sonoma County, som har skåret produktionen af sin dyre single vineyard pinot noir ned, og skruet op for den billigere etiket, Russian River Valley.

Hvor denne tidligere blev fremstillet i en mængde af kun 600 kasser, er antallet i seneste aftapning steget til 1600 kasser.

Situationen i vinindustrien er ikke blevet bedre af, at høsten i 2009 var nærmest rekordstor. Det har nemlig øget mængden af usolgt vin i kældrene, hvilket altså yderligere presser priserne. Og når man oven i alt dette lægger, at dollarkursen er historisk lav, så er der alt i alt mange gode grunde til at købe californisk vin. Hvilket en del danske importører i stigende grad er begyndt at gøre, til glæde for de som elsker californisk sol på flaske og nyrer glade med på den nævnte sangs vers; »California dreamin', on such a winter's day.«

ole.troelso@borsen.dk



Konferens på stranden
Hjelpension fr. 1 395 SEK exkl. moms



Restaurang & Havsbadshotell

Mer information finns på hemsidan:

www.klitterhus.com

+ 46 431 135 30, Ängelholm

RESTAURANT

LUMSKEBUGTEN

DANSK SMØRREBRØD
&
HJEMMELAVEDE FROKOSTSPECIALITETER

★
Selskaber modtages

★
Bordreservation 3315 6029
Esplanaden 21, 1253 Kbh K

Mandag – Fredag 11–17
www.lumskebugten.dk

Lokale hoteller, globale fordele



Best Western
RewardsSM



Optjen point med Best Western Rewards

Bliv medlem af Best Western Rewards og optjen point på mere end 4.000 hoteller over hele verdenen og opnå unikke fordele og specielle tilbud.

Læs mere på www.bestwesternrewards.dk

Her er et udvalg af vores 26 Best Western hoteller i Danmark



Best Western Hotel Ny Skovlund, Holstebro



Best Western Palads Hotel, Viborg



Best Western Nyborg Strand, Nyborg



Best Western Hotel Jens Baggesen, Korsør



Best Western Hotel Kronprinds Frederik, Fredericia



Best Western Hotel Schaumburg, Holstebro



Best Western Mercur Hotel, København

Gæsteomsorg, kvalitet og Best Western Rewards

Best Western International er verdens største hotelkæde, med mere end 4.000 hoteller i over 80 lande. Alle hoteller er individuelt ejet og drevet, alle tilbyder individuel gæsteomsorg og gæstfrihed. Der er en god chance for, at du vil blive mødt af hotellets ejer eller direktør i løbet af dit ophold.

Alle Best Western hoteller i Danmark tilbyder gratis morgenmad og fri internetadgang. For vores Best Western Rewards medlemmer, tilbyder vi flere fordele, såsom gratis overnatninger på mere end 4.000 Best Western hoteller i hele verden. Vi tilbyder også andre fordele, som

eksempelvis gratis opgradering og bonuspoint. Kombineret med vores personlige gæstfrihed, håber vi, at disse fordele gør dit ophold hos Best Western til en mindeværdig oplevelse.

Hos Best Western sætter vi oprigtigt pris på din mening om dit ophold hos os, og vi påskønner, når vores gæster vil tage et par minutter til, at dele deres kommentarer om deres ophold på www.bwfeedback.com. Som tak for hjælpen kvitterer vi med 250 Best Western Rewards point. Bliv medlem allerede i dag og nyd godt af alle de lokale og globale fordele. Du kan begynde at optjene point med det samme.

Værelsesreservation hos vores 24 timers globale reservationscenter (+45) 8001 0988 (Gratis Nummer)

Bestil værelser, møder og oplevelsespakker online på www.bestwestern.dk eller www.bestwestern.com. For medlemskab af vores gratis globale loyalitetsprogram Best Western Rewards ring (+45) 8001 0988 eller meld dig ind på www.bestwesternrewards.dk



Når du skal sove ude...

