

## **Elegans i 2011:or från Seghesio**

De flesta zinfandelviner på den svenska marknaden är dock av tämligen enkel och saftig kvalitet, och har tyvärr väldigt litet att göra med mer autentiska viner från kvalitetsdrivna producenter med förstklassiga vingårdar med gamla vinstockar. Tack och lov har vi också blivit bortskämda med sådana viner i Sverige, särskilt genom Ravenswood och Seghesio Family Vineyards, vilka båda har specialiserat sig på just zinfandel och idag kvalar in i toppen bland zinfandelfirmor. De svalare årgångarna 2010 och 2011 har visat sig vara särskilt gynnsamma för zinfandel, som i varmare år lätt ger tunga viner med slösande frukt och markerat värmande alkohol. Den **2011 Sonoma County Zinfandel** (nr 22562 / 179 kr / 90 LGP) som nu finns att köpa är ett utsökt exempel på hur den svala växtsäsongen har lyft vinet och gett den annars mörka och något sötaktiga frukten en större fräschör med lite ljusrödare och aromatiskt fruktnyanser, därtill en god syra och harmonisk alkohol. Det är ett vin som är färdigt att drickas redan idag, gärna luftat i karaff en kort stund för att ge vinet chans att blomma ut, men har tack vare sin något stramare struktur av tanniner och syra en god potential att lagras i minst fem sex år framöver. Det här är firmans allra mest betydelsefulla vin, det utgör två tredjedelar av den årliga produktionen på cirka 100 000 lådor. "Det säljs glasvis på restauranger över hela USA och är därför otroligt viktigt för vårt varumärke, men också som referens för hur bra zinfandelviner smakar", berättar Ted Seghesio. Ted har varit familjens vinmakare och drivit på kvalitetsutvecklingen här sedan 1983, då man för första gången sedan firmans grundades som vinodlare 1895 började buteljera vinerna kommersiellt under egen etikett. Druvorna till det här vinet kommer från både egna och kontrakterade vingårdar i Dry Creek Valley och Alexander Valley och stockarna är mellan tio och femtio år gamla. Betydligt mindre är produktionen av **2011 Rockpile Zinfandel** (299 kr / 91 LGP), som kommer att lanseras senare i höst. Till det här vinet kommer druvorna från yngre stockar i den högre och därmed svalare belägna appellationen Rockpile, som rent geografiskt ligger ovanför Dry Creek Valley. Här är fräschören och elegansen något mer framträdande, vilket dels beror på det litet svalare klimatet, men också på att den magra jorden bidragit till en fint stenig mineralnyans i den förvisso mörka men inte riktigt lika sötmogna frukten. Något som Ted Seghesio har blivit allt bättre på genom åren, särskilt nu på 2000-talet, är att hantera eken så att vinerna får en mer balanserad karaktär av faten. "Det är väldigt lätt att överarbeta zinfandelviner, dessutom tar de lättare och snabbare åt sig av ekfaten än vad många andra druvsorter gör", berättar han. En vanlig hantering här är att vinerna direkt efter jäsning dras över till cirka 75 procent franska och resten amerikanska ekfat, som till ungefär 30 procent nya, för att genomgå malolaktisk jäsning och därefter lagring under tolv månader. Den lite mildare franska eken och den låga andelen nya ekfat ligger självklart bakom den måttliga ekfatskaraktär vinerna har, och i svalare årgångar som 2010 och 2011 är eken än mer subtil. Årgångens bästa vin är **2011 Old Vine Zinfandel** (299 kr / 92 LGP), som förenar sitt stiltypiska fruktdjup med en mer aromatisk frukt än vanligt och skapar en väldigt fin balans mellan kraft och finess. De yngsta stockarna till det här vinet är minst 60 år gamla och de äldsta kommer från den Home Ranch som Edoardo Seghesio planterade 1895. Man tar dessutom, bland annat, druvor från tre

block i Dry Creek Valley som planterades 1930, 1933 och 1940, samt ett block som planterades 1920. I genomsnitt är stockarna som ger druvorna till detta vin ungefär 80-85 år gamla, vilket förklarar vinets djup och silkiga textur. Sedvanligt på den här tiden var att samplantera olika druvsorter i vingårdarna, och i de här vingårdarna (och vinet) finns det ungefär åtta till nio procent petite sirah. "Petite sirah har alltid varit en passande blandningsdruva till zinfandel", säger Ted. Även om Ted påtalar att 2010 var en svår årgång på grund av nederbörd under växtsäsongen (vilket är mycket ovanligt) och även problem med solbrända druvor inför skörd, har han lyckats bra överlag. Någon Old Vine Zinfandel gjorde man emellertid inte 2010, däremot en riktigt fin **2010 Home Ranch Zinfandel** (nr 90182 / 299 kr / 91 LGP). Även i det här vinet ingår andra druvor än zinfandel, omkring sex procent petite sirah och carignane, men alla druvorna kommer från de äldsta stockarna i Home Ranch, och en del av dem planterades 1895. "De här gamla stockarna ger alltid bra druvor, inte minst i årgångar som vi normalt sett beskriver som besvärliga", förklarar Ted. Från både gamla och yngre stockar i vingården Cortina i Dry Creek Valley kommer **2009 Cortina Zinfandel** (299 kr / 91-92 LGP), ett vin som helt i linje med årgången bjuder på en mycket rikare och lite mer sötmogen frukt än i de andra vinerna. Samtidigt finns den fina torrheten och även syran i eftersmaken, som är det eleganta kännetecknet för zinfandelvinerna från Seghesio. "Det här är alltid det av våra zinfandelviner som har högst syra", berättar Ted. En intressant detalj om Cortina Zinfandel är det kommer från samma vingård som fram till 1990, då med ett skördeuttag på omkring 140 hektoliter per hektar (!), gav druvorna till firmans storsäljande White Zinfandel. "På den tiden gjorde vi som alla andra, ett enkelt och saftigt rosévin av zinfandel, och trots att det var vår kassakossa valde vi att sluta göra vinet när vi bestämde oss för att fullt ut satsa på kvalitetsproduktion", berättar Ted. Och det var just det beslutet som på sikt skulle lyfta Seghesio Family Vineyards till en av de allra bästa zinfandelproducenterna i Kalifornien. Idag med Sverige som sin viktigaste marknad utanför USA.