

En liten stor zinfandelspecialist

Med en historia som sträcker sig tillbaka till delstatens allra tidigaste historia har zinfandel rotat sig ordentligt i vinkulturen. Efter att druvan från 1970-talet kom att förknippas med den halvtorra rosa vintypen White Zinfandel har den i nutid kommit att återfå sitt rättmätiga rykte som en av de finaste druvsorterna i Kalifornien. Tack vare att de flesta italienska immigranter som odlade vin i Kalifornien för över hundra år sedan var kloka nog att plantera sitt vin på rotstocken St-George, som var fullkomligt resistent mot den fruktade vinlusen, överlevde deras tidigt planerade vingårdar den förödelse som nästan alla andra druvsorter gick till mötes. Det är förklaringen till att det finns så många gamla vingårdar med zinfandel. En synnerligen intressant detalj med dessa gamla vingårdar är att de nästan alltid är samplanterade med flera andra druvsorter, vilket ger upphov till mer unika viner med större personlighet. Att zinfandel är en stor druvsort i areal räknat innebär att det finns hundratals producenter som gör viner av den. För de allra flesta producenter är zinfandelvinet bara en av flera vintyper man gör, för andra är zinfandel hela huvudsaken. Till den senare kategorin hör välkända firmor som Ravenswood, Seghesio, Turley Wine Cellars och Rosenblum Cellars, men det finns en firma som i allra högsta grad kvalar in här och som dessutom hör till de allra bästa av zinfandelproducenter, Carlisle Winery & Vineyards. Mike Officer gick från en framgångsrik karriär inom dataprogrammering till att ägna sig åt produktion av viner med fokus på zinfandel. Det hela började med att han som 19-åring bjöds på ett glas vin av sin äldre syster, ett sötaktigt men friskt bärnstensfärgat vin av sent skördad riesling. "Sedan var jag faktiskt fast i vinets värld", säger Mike och berättar för Livets Goda hur hans liv med tiden kom att förändras. Han började läsa allt han kom över om vin, gick på vinprovningar och tog till och med en kurs för att lära sig uppskatta vinet och dess nyanser ännu mer. Efter avslutad skolgång började Mike arbeta inom dataindustrin och blev programutvecklare. Men efter att ha suttit fem år framför monitorer förstod han att det var något helt annat han ville göra, han ville vara mer kreativ. "En dag satt jag och funderade och insåg att om jag inte är försiktig kommer jag säkert fortfarande att sitta vid datorn när jag fyllt 60 år", säger Mike och lägger till att det såklart inte var någon lockande tanke. Funderingarna att börja arbeta med vin på något sätt blev allt fler och allt mer frekventa. Mike hade redan i över tio års tid i liten skala gjort vin hemma som hobbyvinmakare, först med att jäsa upp 18 liter must av zinfandel hemma i sitt kök. De kommande åren skulle det bli ett helt fat vin varje år och han fick god hjälp av vänner och hustrun Kendall Carlisle. Resultatet gav mersmak och det var en av anledningarna till att paret flyttade till Santa Rosa. "Vi ville komma närmare källan", berättar Mike och säger att det som lockade honom mest var alla gamla vingårdar med framför allt zinfandel. Till 1997 hade produktionen vuxit till 300 lådor. Nu var det inte längre någon liten garageverksamhet och Mikes viner vann många priser och medaljer i amatörtävlingar. Carlisle Winery & Vineyards grundades året därpå, men Mike vågade ändå inte sluta på sitt trygga och välbetalda jobb förrän 2004. "Det var många tuffa år, först att jobba full tid på dagarna och sedan ägna i stort sett all annan tid, dag som kväll, för att göra vinerna", berättar Mike och menar att det i längden var ohållbart. Den första kommersiella årgången gjorde han 650 lådor vin, två år senare

drygt tusen lådor. Mike förstod att man måste öka produktionen för att kunna leva på vinet, men för att kunna växa måste man också få hjälp. Därför anlidade han 2001 en god vän från tiden på college, Jay Maddox, som blev assisterande vinmakare och dessutom tog en del av ansvaret i vingårdarna. Jay Maddox hade då precis avslutat sina studier inom vitikultur och oenologi vid UC Davis och gått ut med högsta betyg. Fokus skulle ligga på två vinstilar, dels fylliga viner av zinfandel från gamla vingårdar, dels karaktärsfulla viner av klassiska sydfranska druvor som syrah, grenache och mourvèdre. Ambitionen var redan från början att producera små lotter av distinkta viner av yppersta klass från några av de mest exceptionella vingårdarna. De två första årgångarna gjordes vinerna hos pinotfirman Siduri i Santa Rosa, men 2000 flyttade man ett par kvarter bort till nystartade Copain Custom Crush som hade grundats av Wells Guthrie och hans nystartade vinfirma Copain. Mike Officer har ett stort och genuint intresse för de gamla vingårdarna och har under många års tid både inventerat och studerat dem. Det har resulterat i att han blev en förgrundsfigur tillsammans med Morgan Twain-Peterson (Bedrock) och Tegan Passalacqua (Turley Wine Cellars och den egna Sandlands) i grundandet av The Historical Vineyard Society, en ideell förening vars syfte är att både verka för ett bevarande av de gamla vingårdarna, men också att lära sig mer om dem och föra den kunskapen vidare till kommande generationer. När de idag planterar nya vingårdar, förlitar de sig idag på den teknik att samplantera druvsorter som en gång i tiden var det vanliga systemet. "Det är något verkligt speciellt med de gamla vingårdarna, tänk på alla italienska familjer som har planterat dem för kanske över hundra år sedan, tänk på allt hårt arbete och all omvårdnad de har lagt ner på dem", säger Mike och betonar att det ligger så mycket fantastisk historia i dem. "När jag åker förbi en gammal vingård händer det ofta att jag stannar till och bara tittar på den, de är så vackra", säger han och drömmer sig bort. "Det är som att de knotiga och krumma gamla vinstockarna stäcker ut sig armar till mig, som om de försöker dra mig till sig, krama om mig", säger han. Det går verkligen inte att ta miste på att de gamla vingårdarna är en passion för Mike. Nu finns det två viner från Carlisle att köpa i Sverige, båda vinerna från vingårdar som planterades mitt under förbudstiden och troligen mest var tänkta att producera viner till för egen konsumtion. Från Russian River Valley och en 8.10 hektar stor vingård planterad 1926, där Mike Officer arrenderar ett 2.85 hektar stort block, kommer **Zinfandel Montafi Ranch** (nr 76211 / 479 kr / 92 LGP), ett vin som gör till cirka 90 procent av zinfandel och resten en blandning av petite sirah, alicante bouschet, peloursin, syrah och grand noir (en sällsynt druva som här ger ett uttag på bara motsvarande nio hektoliter per hektar). Alla druvsorter skördas samtidigt och vinifieras tillsammans med sin naturliga jäst till ett fylligt och generöst fruktigt vin som beroende på årgång landar på en alkoholhalt mellan 14.9 och strax över 16.0 procent. I den här årgången har alkoholen landat på 15.8 procent och givetvis noteras den som en skön värme i slutet av den generöst fruktiga och silkeslena smaken. I den rika blåbärs- och björnbärsfruktiga doften och smaken noteras också en delikat nyans av mörk chokad och det finns också en mintigt frisk ton av eukalyptus som gör vinet speciellt och ganska friskt. "Jag är ingen stor anhängare av stora zinfandelviner

med sötsyrligt frukt och hög värmande alkohol, men ibland kan alkoholen i våra viner också skena iväg lite, samtidigt är det ju också en del av druvans personlighet”, resonerar Mike när kommer att tala om höga alkoholhalter. En fördel med jäsning i öppna kar, den teknik som Mike förlitar sig på, är att en liten mängd alkohol evaporerar under jäsningen. ”Jag använder också, när vi regelbundet pumpar vinet över skalkrosset, en särskilt utrustning som mer eller mindre sprejar vinet över istället för att bara låta det pumpas över, och det brukar också resultera i en ordentlig luftning och en viss avdunstning av lite alkohol”, förklarar Mike. I **2013 Zinfandel DuPratt Vineyard** (nr 76223 / 429 kr / 91 LGP) är styrkan 15.6 procent, ändå noteras man bara en liten alkoholvärme i slutet av den intensiva smaken. Att Mike lyckas fånga en så fin balans i sina viner handlar mycket om fruktens intensitet, en god syra, en klok hantering av ekfat (enbart franska ekfat och i regel som mest 20 procent nya), dessutom att vinerna faktiskt har en fin mineralitet som ger liv till smaken. ”Det här är ett av väldigt få zinfandelviner som jag gör uteslutande av zinfandel”, säger Mike, som annars bara arbetar med vingårdar som är samplanterade. Just den här vingården planterades 1920, samma år som förbudstiden hade introducerats i hela USA, och den ligger på hög höjd uppe i Mendocino Ridge intill den mycket mer kända appellationen Anderson Valley. Det här vinet är charmerande rikt fruktigt, det upplevs sötaktigt och intensivt och har också en liten blommighet som är tilltalande. Någon direkt ekfatskaraktär noterar man inte och den långa, silkiga eftersmaken har en god syra och fräschör och alkoholvärmen finns förvisso där, men den stör faktiskt inte alls. ”Förr var det väldigt svårt att få kontrakt i de gamla vingårdarna med Zinfandel, tillgången är ju heller inte så stor, men under finanskrisen har alltfler vingårdar med gamla stockar blivit lösta från sina långtidskontrakt eftersom många firmor inte längre har råd att köpa druvorna”, förklarar Mike. Produktionen varierar beroende på årgång, men ligger i regel kring 5 000 till knappt 6 000 lådor per år. Årgång 2007 gjorde Mike omkring 5 200 lådor, av vilket zinfandelvinerna stod för ungefär 45 procent, året efter bara 4 400 lådor för att 2009 nå 5 700 lådor. Idag står zinfandelvinerna för ungefär 60-65 procent. Med en full mejllista och omkring 5 000 personer som står i kö för att komma in på mejllistan, räcker produktionen inte till. Till Sverige har det kommit ungefär 250 flaskor av varje vin. Importör är Johan Lidby Vinhandel, www.johanlidbyvinhandel.se