

En man, en dröm - Högberga Vinfabrik 2004-2015

KÖPA DRUVOR OCH SKÖRDA I MAREMMA i Italien och sedan frakta druvorna hem till Sverige i lastbilar och sedan genomföra resten av vinifieringen i mormors garage i Tyresö, det var planen. Därmed förstår ni kanske också smeknamnet "vildhjärnan Zälle". Men 2004 skred Johan till verket och det var mycket som gick fel. Bland annat att frakten från Toscana tog 14 dagar och druvorna började jäsa under tiden. Men som han själv säger: "nybörjarmisstag gör vi alla". Och detta stoppade honom inte. Idag tar frakten från Maremma där druvorna skördas 48 timmar och druvmusten håller 12 grader i kylbil under de 48 timmar de tar att frakta druvorna till Sverige. Så här står vi då, 12 år senare, en vårdag i april ute på Högberga Gård på Lidingö strax utanför Stockholm dit man flyttade vinproduktionen 2010, för att prova viner från samtliga årgångar som gjorts, från starten och årgång 2004 till och med faten med årgång 2015. Och tillsammans med sina kollegor, Per Hallgren och Johan Hjort, som är VD på Högberga Gård (vi får numera inte heller glömma Margareta Assis som agerar hjälpreda åt herrarna) och Luca Rettondini som är oenolog sedan 2012 så måste vi nog säga att man etablerat en stabil produktion och fått troget fäste bland många vintörstandes entusiaster. Idag producerar trion ca 7 500 buteljer om året. Kan ju jämföras med 2004:as 134 buteljer, och man köper numera druvor från La Cura och San Cristoforo i Maremma söder om Bolgheri. Har Johan sedan sist blivit mindre "vildhjärna" då? Nej, inte ett dugg egentligen, och det gläder oss. När han pratar om framtiden och drömmar så inser vi ganska snabbt att det här är långt ifrån slutmålet och att Zälle är en man som aldrig kommer börja att ...sluta. Och fortfarande klingar hans underbara svar på min fråga jag ställde till honom för några år sedan: **Hur tänkte du där i Italien egentligen, varför påbörjade du det här?** -För att jag ville det. Enough said...

Vinerna Det blev en intressant eftermiddag under denna genomgång och inte sällan överraskande. På så sätt att utvecklingen av vinerna går spikrakt uppåt, och att de äldre årgångarna har hållit bättre än förväntat. Det här är ingen lek längre, (nåja, gänget bakom Högberga har fortfarande glimten i ögat...), det här är på riktigt, och vinerna som väntar från 2014 och särskilt 2015 kommer nog få många att lyfta på både ögonbryn och hattar. Vinerna slutlagras på svensk, fransk och amerikansk ek. 12 till alternativt 15 månader. **2004** (100% sangiovese) - här hade jag nog väntat mig både ättika, surdeg och stendöd frukt. Jag menar, footstamping i mormors garage, första vinet, krånglig och lång frakt från Italien där druvorna började jäsa i lastbilarna. Det borde inte fungerat. Med detta i åtanke så är det är ett förvånansvärt vitalt vin som möter upp med fruktsötma, körsbär, fikon och daddlar. Finns både lite tanniner och syra kvar och det är närapå att vinet hade kunna fått både ett och två års vila ytterligare utan att stendö. Mycket överraskande. 134 buteljer gjorde man som sagt och detta var den ena av de två som finns kvar. Ja jäklar... **2005** (100% cabernet sauvignon) - Lite mer rostade toner med violblommighet, mörka bär, jord, sälta, tobak och ört. Lite tunt och smakfattigt i avslutet och aningen oxidationsvarning men en viss kryddighet bär bra. **2007** (100% cabernet sauvignon) - mörka, söta vinbär. Har lite karaktär av ett alkoholsvagare sött vin. Kryddighet och viss tanninstruktur i avslut ger lite stuns och stabilitet och jag måste nog säga att frukten överlag känns fräsch. **2008** (70% sangiovese 30%

cabernet sauvignon) - hm, bra stilsäker näsa. Tobak, svarta vinbär, rostade toner och maritima vindar. Har lite svag frukt men tanniner och syra finns och vinet uppför sig överlag okej. Lite stumt i avslutet dock. **2009** (70% sangiovese 30% cabernet sauvignon) - det här var den sista årgången som gjordes i mormors garage hemma i Tyresö och det är ett elegant jobb på den här. Svarta bigarråer, maritim bris, sälta och rostade toner. Frukten är torrt söt och tanninerna lite silkiigt sandiga. Fräscht och snyggt! **2010 8.90 San. Riserva** (80% sangiovese 20% cabernet sauvignon) - från och med denna årgång fick vinerna även ett namn på labeln. Dessutom byttes druvleverantör och man fick större druvkvantitet att lattja med. Och man lattjade på ganska bra i denna årgång även om den inte tillhör den starkaste Zälle & Co buteljrat. **2010 8.90 Cab. Riserva** (80% cabernet sauvignon 20 % sangiovese) - mörkrostad frukt med sötsalta lakritstoner och kaffe. Aningen torr i mellanspelet och frukten hade gärna fått ha lite mer tydlighet och klös även om en viss juicy fräschör kämpar sig fram med näbbar och klor. Med det sagt så finns det dock här en bra krydda och spänst i kroppen och längden är inte fy skam. **2011 8.90 Cab** (100% cabernet sauvignon) - känns ganska omedelbart att det här är ett mycket bra vin med balans och läckert smårostad fruktsötma med viss jordighet och cederhint. Med rödfrukt och svarta vinbär i omlott. Inte den längsta längden men det känns inte särskilt nödvändigt här då frukten är så pass närvarande i sig självt tills det tar stopp. Vinet har växt till sig lite sedan sist vi provade det för ett par år sedan. **2011 8.90 San/Mal** (80% sangiovese 20% malvesia) - Lätt syrlig fruktnäsa med te och tobak. Bra längd, mjuk och balanserad. Röda körsbär och bigarråer och tobak i smak och transparent struktur med finlemmade tanniner och läckert rökig kryddighet. Också ett vin som växt till sig sedan sist. **2012 8.90 San Riserva** (sangiovese 95% merlot 5%) - lakritsfärgade körsbär och lite rostade toner i bakgrunden. Mozzarella? Komplex struktur med något förvillande karaktär och inte så terroirtypisk. Ett vin som passerar relativt obemärkt förbi men ändå inte gör ont att dricka. **2012 8.90 Cab** (95% cabernet sauvignon 5% merlot) - fina ceder och tobakstoner. Lätt blodjärnig rödfruktighet. Frukthänget är bra men tanninstrukturen kanske skulle behöva lite mer intakta muskler. Ändå ett gott vin! **2012 Merlot** (100% merlot) - lavendel, sälta, maritim jordmån, mörka plommon, söta tobak och lätt örtparfym. Det här visar ett tydligt ursprung! Silkiga tanniner, syrliga vinbär, krydda, längd och rik frukt. Fin kombo mellan spänstig fräschör och mognad. Vackert jobb. **2013 Högberga Blend** (70% cabernet sauvignon 30% merlot) - ceder, cassis, tobak, sälta, örtekrydda i maritim legering. Elegant och relativt light, smooth kropp. Juicy och fräsch. Saknar lite frukthäng men fint jobb annars. **2013 Högberga Merlot** (100% merlot) - hoppsan, här drog det till. Ceder, tobak och annat gott stuff. Balanserade fathintar. Växer fram lite örttoner, viol, och lakritssälta med parfym söta yppningar. Elegant och syrligt draperat. Bra frukthäng hela vägen. Ett mycket bra vin! **2014 Jubileumsblend** 10 år fatprov (syrah, merlot, sangiovese, cabernet sauvignon) - tankprov som sagt och den här kommer enbart att säljas på magnum. Och, den känns extrem lovande faktiskt! Här bör ni nog hänga på låset, om inte för samlarmanins skull... **Provade fatprov** 2014 merlot (från tank) 2014 sangiovese (från tank) 2015 Merlot 2015 petit verdot (från San Cristoforo) 2015

cabernet sauvignon 2015 sangiovese **Hela artikeln finner ni i Livets Goda #105**