

Karaktärsfulla George!

”Missa inte chansen att gå på djupet med distriktet, dess historia, geografi och klimatmässiga förutsättningar. Du får också bekanta dig med distriktets främsta producenter och företrädare för pinot noir, de klassiska och de nya, de stora och de små. Och de mest personliga. Till den senare kategorin för tveklöst George Levkoff, en producent jag har valt att bara ge en flyktig presentation i bilagan för att istället ge dig den lite fylligare versionen här. Som ett lockbete, som en försmak på bilagan om pinot noir från Russian River Valley, som en känsla för de personligheter man finner i distriktet och specialnumret. George Levkoff är milt uttryckt en av de största karaktärerna bland vinmakare i Russian River Valley. Han växte upp strax söder om New York, utbildade sig inom ekonomi och juridik vid universiteten i Pennsylvania, Chicago och Houston och flyttade sedan till Los Angeles för att arbeta inom finansvärlden. Där skulle han stanna kvar i 14 år, och jobbade mer eller mindre ihjäl sig. ””Jag gick upp fem på morgonen, började jobba vid sex och kom inte hem förrän sent på kvällen””, säger han. Det som fick honom att lämna sin karriär blev en lunch på Joe's Restaurant i Venice, där han drack två pinotviner från Williams Selyem, 1991 och 1992 av Pinot Noir Rochioli Vineyard. ””Visst hade jag druckit vin innan det, men för mig var vin bara en dryck precis som öl eller vodka””, berättar George. Vinerna från Williams Selyem blev en så stor upplevelse för George, inte minst att de kompletterade maten på ett så fantastiskt sätt, att det mer eller mindre direkt väcktes en dröm om att en dag flytta till Sonoma och börja producera förstklassiga viner av Pinot Noir. Fyra år senare sålde han sitt hus och flyttade till Healdsburg i Sonoma. ””Jag hade lika gärna kunna ha flyttat till Santa Barbara, det hade ju varit mycket närmare Los Angeles, men jag gillar inte druvorna därifrån så jag valde att flytta till Sonoma””, säger George. Fångad av vinerna han hade provat, kontaktade han Williams Selyem och fick jobbet som alltiallo där, en position som han höll mellan 1999 och 2002, innan han kände sig någotsånär mogen att börja göra egna viner. Det var också där han formade hela sin filosofi om hur han skulle göra sina viner. Han arbetade också en kort tid hos Brogan Cellars, ett mindre vineri som till sin karaktär låg mycket närmare den typen av produktion han själv siktade på. ””Jag gjorde mitt första egna vin 2003, det blev 150 lådor vin av pinot noir som jag fick köpa från Block 3A och Block 4A i Hirsch Vineyard ute i Sonoma Coast””, berättar han och lägger snabbt till att vinet uppmärksammades av sommelierer på restauranger i Las Vegas och New York. Därmed fick George Levkoff en drömstart på sin egen vinfirma. De två första åren gjorde George sina viner ute hos David Hirsch, men det blev för långa resor dit ut, så han tröttnade. ””Det var helt okej att göra vinerna där, men att behöva över två timmar i varje riktning för att två gånger i veckan behöva göra något som tog tio minuter var inte särskilt roligt””, säger han. Till skörden 2005 flyttade han till det vineri som Moshin Vineyards precis hade byggt utefter den södra delen av Westside Road. Några egna vingårdar har han inte, istället köper han druvor, enbart pinot noir, från odlare i Russian River Valley. Från familjen Martinelli köper han druvor från deras Ceremonial Vineyard, en före detta äppellund mitt emot deras vineri på River Road som de år 2000 lät plantera om till en vingård. ””Men jag skördar mina druvor två till tre veckor före Martinelli, och de tycker nog att jag är dum i huvudet som gör det, men det

rör mig inte i ryggen, jag tycker ju att de är dumma i huvudet som skördar sina druvor så sent"" , säger George på fullt allvar. Det här vinet,