

Ponzi Vineyards åter i Sverige

Dick hade ingen bakgrund inom vin, han var en av de ingenjörer som konstruerade åkattraktioner för Disneyland. Intresset för vin var först rent privat, precis som många andra framgångsrika amerikaner hade Dick och Nancy Ponzi fått smak för det goda livet, för de goda vinerna. Drömmen om att själva göra vin växte sig dock allt starkare och det unga paret reste till Tyskland, Alsace och Bourgogne för att inspireras och lära sig mer om vin. Det ledde till att de köpte en 4.85 hektar stor jordgubbsodling i Oregon och planterade vin. När det två år senare bärgade sin första skörd och gjorde 96 lådor vin blev de bland de första i Oregon att tillverka vin av pinot noir. Idag är Oregon vida känt världen över, just för sina pinotviner. Allt det där är historia och Dick Ponzi hade sedan länge (redan 1993) lämnat över ansvaret för vinframställningen till sin yngsta dotter Louisa som nu på 2000-talet gör allt finare viner från familjens idag 48.20 hektar stora vingårdsägor. Sedan 2008 har man också ett helt nytt, stort och väldesignat vineri och har med det ytterligare finslipat kvaliteten. Vinerna är idag bättre än någonsin, särskilt från årgång 2009 och framåt. Redan i höstas kom den första lilla laddningen med viner till Sverige, men vinerna försvann snabbt till restauranger. Nu har lagret fyllts på igen och vinerna finns dessutom att köpa på Systembolaget. Att Oregon har blivit ett allt bättre och mer seriöst ursprung för riesling har noterats på 2000-talet och **2011 Riesling** (nr 72886 / 181 kr / 88 LGP), som bjuder på en mjuk och druvtypisk fruktighet med frisk syra och en fortfarande något ung eftersmak. Av de vita vinerna är dock deras chardonnayviner bättre, särskilt det vingårdsbetecknade från Avellana, som gjordes första gången 2010. Det man dock är betydligt mer känd för är vinerna av pinot noir. Firmans vanliga **2011 Willamette Valley Pinot Noir** (nr 71890 / 281 kr / 90-91 LGP) som huvudsakligen görs av druvor från de egna vingårdarna. Druvorna avstjälkas till allra största del och efter jäsning dras vinet över till franska ekfat, cirka 30 procent nya, för lagring under tolv månader. Vinet är en aning mörkare och även lite djupare körsbärsfruktigt jämfört med instegstappningen Tavola Pinot Noir (som inte har köpts in till Sverige) och det har en stor nyansrikedom och redan nu som ungt en viss komplexitet. Dessutom är det är befriat från ekfatkaraktär. Vill man slå på stort är det **2010 Pinot Noir Reserve 40th Anniversary** (nr 74967 / 452 kr (92 LGP) man ska välja. Druvorna till detta kommer främst från de egna vingårdarna, inte minst de gamla blocken i Estate Vineyard, Abetina Vineyard och Madrona Vineyard. "En liten del druvor från köpta vingårdar kan också ingå i vissa årgångar, eftersom den här cuvéen till stor del också bygger på en fatselektering", säger Louisa när vi provar igenom ett par årgångar av vinet. Framställningen är densamma som för de andra pinotvinerna, men tack vare en djupare frukt och större struktur får vinet beroende på årgång mogna i faten mellan 20 och 24 månader. I doften trängs plommon och mörka körsbär med små stråk av ljusare bärfrukt, det är i tillägg till sitt djup ändå ett finstilt och transparent vin som bjuder på en liten jordighet och mineralitet, syran är frisk och smaken livlig och läckert texturerad med en ytterst fin balans. Av alla årgångar jag har provat av detta vin, är denna 2010 den allra finaste och mest sammansatt. Det får ses som en lyckosam fullträff, just 2010 firade firman nämligen sitt 40-årsjubileum. Vi skålar och gratulerar! Importör är Terrific Wines, www.terrificwines.se