

## Trisaetum toppar rieslingligan i Oregon

”Idag odlas riesling på 232 hektar av delstatens totala vingårdsareal om 7 854 hektar, vilket gör riesling till den fjärde mest planterade druvsorten (efter pinot noir, som täcker 4 665 hektar, pinot gris 1 145 hektar och chardonnay 388 hektar). Medan de andra druvsorterna har ökat sina arealer i större takt, har riesling legat förhållandevis jämn de senaste åren, med 287 hektar planterat 1990 och 244 hektar 2000. Det som skiljer sig över de senaste 20 åren, är att kvaliteten idag är betydligt högre och att stilen idag är internationellt jämförbar. I en provning arrangerad i McMinnville i Oregon för ett par veckor sedan, provades 55 av delstatens rieslingviner mot varandra. Så gott som alla toppnamn var med, och provningen innehöll både torra och ett par halvtorra och lite sötare viner. Provningen visade sig vara ytterst intressant, med ett par vinerier som utkristalliserade sig som de bästa i disciplinen riesling. Brooks, grundat 1998 och som idag gör totalt 3 000 lådor av sju rieslingviner, var en av provningens bästa producenter, och klassikern Ponzi såväl som Elk Cove och Penner Ash visade sig också behärska konsten att producera fina rieslingviner. Den firma som toppade den stora provningen, och gjorde det med fem viner bland de tio bästa, var Trisaetum i appellationen Yamhill-Carlton, grundad av Andrea och James Frey. Rieslingvinerna blev deras första 2007, året därpå började de också göra viner av pinot noir, en druva de behärskar minst lika väl. Av sina 20.25 hektar stora vingårdsägor, har man 4.85 hektar med riesling. Då odlingen fördelas över två vingårdar med olika förutsättningar, har Andrea och James valt att buteljera vinerna från de båda vingårdarna separat. Dessutom gör man dem i ett par olika söthetsgrader. ”När jag gör vinerna, vinifieras varje lott för sig, och jag använder både små stålfat, cementägg och 600 liter stora äldre franska ekfat, och först när alla viner är jästa, går jag igenom dem alla och börja blanda dem”, säger James och berättar att han 2012 hade 82 olika riesling innan han började blandningsprocessen. I vingården Ribbon Ridge Vineyard i distriktet Ribbon Ridge har sedimentär jord och ett lite varmare klimat, och ger således att vin med lite större silkighet och mer solmogen frukt. Från 2.85 hektar med riesling görs det mjukt fruktiga, citrus- och persikoaromatiska 2012 Ribbon Ridge Vineyard Dry Riesling (ca 185 kr / 88-89 LGP), som balanseras av en livlig syra. Från samma vingård kommer den tydligt yppigare 2012 Ribbon Ridge Medium Dry Riesling (ca 185 kr / 89 LGP) som med sin restsötma på 24 gram per liter mer påminner om vinerna från Mosel, dock utan den mineralitet som de tyska vinerna har. ”Jag använder mig både av den naturliga jästen, men tillsätter också lite speciell jäst från Alsace och Tyskland för att ge en lite större komplexitet, och under jäsningen provar jag hela tiden av vinerna för att avgöra om och i så fall när jag ska avbryta jäsningen för att hitta den perfekta balansen mellan frukt, syra och restsötma”, berättar James. ”För de torraste vinerna brukar det i regel vara en större andel ståljäsnig, medan de sötare vinerna oftare har en större andel äldre ekfat, det finns dock ingen regel i det, det bara blir så”, säger han. Coast Ridge Estate täcker 8.90 hektar och är till 2.00 hektar planterat med riesling. Tack vare det lite svalare läget närmare kusten, och de vulkaniska jordarna, får vinerna en helt annan struktur och doftprofil. I 2012 Coast Range Estate Dry Riesling (89 LGP) är mineraliteten därför mer uttalad och frukten både svalare, med citrusbetonad och stramare. I

förhållande till de andra vinerna, upplevas det här mer klassiskt (generellt sett är frukten i rieslingvinerna i Oregon framträdande, precis som den är i exempelvis australiska viner) och även mer knutet. Trots det bjuds både fetma och arommässig längd i vinet. Trots en marginell skillnad i restsötma mellan 2012 Coast Range Estate Medium Dry Riesling (90 LGP), 21 gram jämfört med 24 gram i det sötare vinet från Ribbon Ridge Estate, är det här vinet påtagligt stramare och mer mineraliskt. Det har en utsökt balans, en stor fräschör, finstämd frukt och en sublim eftersmak. Med 34 grams restsötma är det läckert fruktiga och blomaromatiska 2012 Estate Reserve Riesling (ca 225 kr / 89-90 LGP) det sötaste vinet, men med en syra på strax under nio gram per liter, har vinet ändå en nästintill helt torr eftersmak. Inledningen i smaken är emellertid sensuellt fruktig och sammetslent söt, men så kommer syra och mineraliteten och skapar den fantastiska balans som gör halvtorra viner så unika. Importör i Sverige är Fine Wines Sweden, [www.finewinnesweden.se](http://www.finewinnesweden.se)”