

En strålande stjärna i ghattot

Sashi Moorman är en av USA:s hyllade vinmakare och ett av de främsta namnen i den nya vågen av viner därifrån. Elegans och finess ger goda förutsättningar trots en tid då de amerikanska vinerna kämpar i motvind.

Text och foto | Claes Löfgren

Vi är inspirerade av Bourgogne – men vi gör kaliforniska viner. Orden är Sashi Moormans, som byggt upp ett vinföretag där vinernas elegans och finess tagit vinvärlden med storm.

Staden Lompoc, norr om Santa Barbara, är ingen rolig plats. Det finns ett statsfängelse, en flygvapenbas och en ganska nedsliten liten stad. Men – här produceras också några av världens bästa viner! Häng med till The Wine Ghetto och möt Sashi Moorman, en av stjärnorna i den nya vågen av amerikanska viner.

The Wine Ghetto är en samling plåtskjul som mest påminner om Shurgard. Det är långt från tju-siga slott och herresäten, sådana man ofta förknip-par med stora viner.

I Santa Rita Hills, finns antagligen den kallaste växtplatsen för druvor i Kalifornien, men den he-taste när det gäller i efterfrågan. Här har några av de främsta vinproducenterna samlats och gör sina viner vägg i vägg. Besökare tar man emot i tasting rooms som ofta ligger i Los Olivos, Solvang eller i Santa Barbaras Funk Zone.

Här produceras kultvinet Domaine de La Côte av Sashi Moorman och hans medarbetare och även vinerna Sandhi och Piedrasassi. Sashi och hans kompanjon Rajat Parr äger även Evening Land i Oregon. Viner som även i dessa bistra tider har en enorm efterfrågan.

Sashi Moorman har mer och mer trätt fram som en förebild för det nya amerikanska vinet och hyllas samstämmigt av vinkritiker i USA och Europa.

Efter årtionden av viner med mycket ek och alkohol har en ny generation som hyllar elegans och finess kommit. Filosofin är enkel, lägg inte till något, ta inte bort något.

– Jag strävar efter att framställa viner som påminner om en tid i Bourgogne som nästan inte finns längre, viner med finess och harmoni. Vägen till vinet med näsan i glaset. Kunna utbrista, oj vad är detta?

Sashi föddes i Japan med japansk mor och amerikansk far, de flyttade till Alaska när han var fem år, och så småningom till Washington DC. Det fanns ett stort matintresse i familjen, så när Sashi blev äldre, började han efter universitetet arbeta som kock. En bakgrund som har spelat en stor roll för den eftertänksamma och värtalige Sashi. Det var på restaurangen han lärde sig hur viktig kombi-nationen mat och vin är.

På universitetet hade han pluggat geografi men slutuppsatsen handlade om druvan zinfandel och dess färd över jorden. De långa kvällarna i restau-rangköket avslutades ofta med några glas vin där han fick upp ögonen för den stora skillnaden mellan industrivin och hantverksvin. Det ledde honom till Kalifornien där han sökte jobb. Han hade fått upp ögonen för syrahviner från Rhône och vinerna från Bourgogne och nu ville han satsa på vinbranschen.

– Jag skickade ut förfrågningar till alla de spän-nande vinhusen, men ingen svarade, berättar Sashi. Jag var besviken och beredd att ge upp, när jag fick napp hos Adam Tolmach i Ojai.

Han hade startat Au Bon Climat tillsammans med >

Sashi går ständigt igenom faten för att följa utvecklingen.



1. Sashi Moorman i Sous le Chêne, nedanför den berömda eken som står mitt i vingården.
2. Vingården Seven Springs i Eola-Amity Hills är Sashis Oregon-projekt som även det ger eleganta viner. Här är även druvor som chenin blanc, pinotblanc och gamay planterade.

> Jim Clendenen, hoppat av, och nu var han och hustrun ensamma på vingården. Sashi blev allt-i-allo och lärde sig hantverket från grunden.

- Det var 1996 och ett par år framåt. Vi satt på kvällen efter att ha gjort pigeage (där skal och druvrester pressas ner i jäskaret), tittade på stjärnorna och drack viner som La Chapelle och liknande storheter. En fantastisk skola!
- Jag upptäckte att vin är som att laga mat. Man behöver de bästa råvarorna.

Efter fem år var det dags att gå vidare. Han hade börjat göra sig ett namn och fick erbjudande att bli vinmakare på Stolpman. En av de ledande vingårdarna inom ekologisk odling i Santa Barbara.

- I början var jag påverkad av Parker-eran och siktede på stora viner, men insåg snart att man måste ha en egen vision hur man vill göra vin.

Industrin i USA är så ung att man måste prova nya saker och jag ville sträva efter mer elegans och lägre alkohol.

Samtidigt med arbetet på Stolpman startade han sitt eget märke, Piedrasassi, tillsammans med dåvarande hustrun. Många ryckte i honom och i den vevan blev han bekant med Larry Stone, en restaurangägare från San Francisco som startat projektet Evening Land i Oregon, Sonoma och i Bourgogne. Till sin hjälp hade han starka finansärer och framför allt Dominique Lafon från Meursault.

De behövde hjälp och vände sig till Sashi som blev konsult. I samma veva träffade Sashi sin blivande kompanjon, Rajat Parr, vilken hade blivit känd som stjärnsommelier och inköpare av viner för en stor restaurangkedja.

Parr hade börjat som assistent hos Larry Stone som lärde honom väldigt mycket om vin, han blev biten och började resa till vinländer. Fastnade för Bourgogne, och när han träffade Sashi blev de genast goda vänner. De delade filosofin kring vin och mat och bestämde sig för att arbeta tillsammans.

Finansiärerna kring Evening Land hamnade i svårigheter 2014 så Sashi och Rajat tog över mer och mer av projektet. De startade Sandhi som var mer negociantvin med köpta druvor, tog över vingårdarna i Santa Rita Hills som Sashi hade låtit plantera. Det blev grunden till Domaine de la Côte.

Evening Land består nu enbart av vinerna från Oregon, där en av de främsta vingårdarna i Oregon, Seven Springs i Eola-Amity Hills, ger druvorna. Den planterades 1985 och är på 36 hektar, stor nog för att de även kan sälja en del druvor. De köpte loss Seven Springs från ägarfamiljen 2021.

Sashi Moorman är i dag en hårt arbetande man som är svår att få en träff med, men han tog sig tid till ett möte i Lompoc.



1

Vi ses vid vineriet i The Wine Ghetto och kör en slingrig väg upp mot vingårdarna som ligger på ca 200 meters höjd, där havet bara ligger 11 kilometer bort. Här gör Stilla havskusten en gir och bergsryggarna stäcker sig från öst till väst i stället för nord/syd vilket ger det speciella mikroklimatet, med svala vindar som blåser sidledes in i dalarna.

Hur är det att odla vin här jämfört med Bourgogne?

- Den stora skillnaden att producera här är åldern på vingårdarna. I Bourgogne har de funnits i generationer och du bara förvaltar dem åt nästa generation. Här i Kalifornien har vi planterat och väntat i 3-4 år på första skörden, sen får man se utvecklingen på vinet i ytterligare 4-5 år, för att förstå terroiren och hur druvorna utvecklas. Nu har vi vingårdar som är drygt femton år gamla så nu har vi ett bättre druvmaterial att arbeta med.
- Här är det så kallt att vi ibland har svårt att få mognad på druvorna, säger Sashi Moorman vidare.
- Jag fann den här platsen 2007 när jag letade terroir för slankare och elegantare viner åt Evening Land. Folk sa att vi inte var kloka som planterade här. Men gör man rätt blir det fantastiska druvor, så nu har vi de flesta stora namnen som grannar och vinerna från Santa Rita Hills är väldigt i ropet.

Den speciella vita diatomaceousjordmånen, Kiselgur på svenska, består av kiselalg-fossiler från havet och fungerar som kalkstenen i Bourgogne. Den gör



2

att rötterna får kämpa och det ger små druvor med låg avkastning, men resultatet blir fantastiskt.

Vi fortsätter upp till den berömda eken på toppen av kullen. Ett ymnigt vinterregn gör färden spännande, men väl uppe är utsikten, trots vädret, bedårande.

Odlingen är helt ekologisk, vi passerar ett gäng får som betar av en jordplätt som snart ska sås med täckgröda, för att de sedan ska utöka vingården något.

Inga kemikalier används här, inte ens koppar mot mjöldagg. De använder sig av speciella oljor som skyddar mot angreppen som tidvis kan vara envisa.

- Det krävs 30 år för en vinranka att bli fullmogen, så vi ser hur de blir bättre och bättre, säger Sashi. Vi experimenterar ständigt.

Detta är Santa Ritas västligaste läge, på mellan 100–300 meters höjd och är extremt tätt planterad med 17 200 stockar per hektar vilket är väldigt ovanligt, men som jag tror ger bättre frukt, säger Sashi vidare.

När den planterades fick toppskiktet av jorden prepareras med täckgrödor och kompost för att skapa en miljö för de unga plantorna att få näring. Det extrema läget med de svala vindarna och de geologiska förutsättningarna är vad som gör vingården så unik.

- Vårt volymmässigt mest sålda vin DDLC består av en blandning druvor från de olika lägena, de andra vinerna är alla från separata vingårdar.

Minst är vinet Sous le Chêne på 0,6 hektar, döpt

”Jag strävar efter att framställa viner som påminner om en tid i Bourgogne som nästan inte finns längre, viner med finess och harmoni”

efter den stora skyddande eken som ger ett eget mikroklimat. Morgonsolen och stenar ger där lite extra värme.

Lite mer finns av vinet La Côte bestående av 3,8 hektar med olika jordarter. Mest den unika kiselguren med ett lager av magrare jord ovanpå, högt uppe på berget, men lite i lä från havsvindarna.

Blooms Field med 3 hektar och Memorious med 1,4 hektar ligger lite lägre och vinifieras också separat. Här kan havsvindarna vara så kalla att växtsäsongen blir extremt utdragen.

En liten del av Memorious, 0,4 hektar, är sedan 2007 planterat med kärnor i stället för sticklingar. Här vill Sashi driva fram ett eget druvmaterial, helt anpassat till terroiren här.

- Vi provar oss fram varje år för att hitta det bästa materialet och vi kommer inte vara färdiga än på många år! Det tog oss sex år att göra första vinet och

>

> det kommer ta ytterligare sex år innan vi vet. När vi väl fått fram det har vi en egen druvbank som är anpassad till terroiren. Juliet på drygt en hektar är den senast planterade vingården, döpt efter Sashis dotter. Här växer chardonnay i en brant skyddande sluttning med väldigt låg avkastning. Allt arbete sker manuellt så jorden blir aldrig komprimerad, vilker resulterar i fantastiska druvor.

Processen i vineriet är traditionell burgundisk. Handskörd, manuell sortering, pinot-druvorna är 100 procent hela klasar. Alla druvor vinifieras separat i öppna betongkar med naturlig jästning och pigeage. Skonsam nedtryckning av skalhatten under processen, med fötter eller träpinne.

Ekfaten kommer från samma leverantör, Ermitage och då de svavlar lite, har andelen ny ek ökat på senare år.

– Vi använder inte svavel före jäsningsen och bara lite vid buteljeringen.

Det är lättare att hålla hygien med nya fat, men vi vill inte ha för mycket ek-påverkan så vi använder nya fat blandat med begagnade, säger Sashi.

Det är ingen stor produktion, cirka 2500 lådor beroende på årgång. 2023 var ett bra år kvalitetsmässigt, det mest spännande i DDLCS 14 åriga historia. Kvalitén på 2024 är också bra, men volymen är hälften från förra året.

Som tur är har de även vinerna Sandhi, Piedrasassi och Evening Land, så totalt blir det cirka 20000 lådor om året.

Sandhi startades 2009 som handelshus, eller négociants som fransmännen säger.

Sandhi betyder samarbete på Sanskrit, samarbetet med druvodlarna och samarbetet mellan Rajat och Sashi, som behövde göra vin innan rankorna i Domaine de la Côte blivit tillräckligt gamla för att producera. Druvorna till Sandhi kommer från bästa lägen i Santa Rita Hills och är en stor framgång. År 2015 kunde de utöka arealen på domänen med några hektar och de unga plantorna har gett upphov till vinerna Romance som görs av chardonnay och pinot noir i väldigt liten volym.

Vinerna från Oregon, Evening Land, har en egen profil och är anpassade till förhållandena där. Sedan de tog över vingården Seven Springs har de fått plantera om en stor del av vingården på grund av phylloxera. När vingårdarna i Oregon planterades för 40 år sedan så räknade man inte med vinlusen, något som har straffat sig. Fördelen är att de nya plantorna

”Folk sa att vi inte var kloka som planterade här. Men gör man rätt blir det fantastiska druvor”

1. Ekfaten kommer från samma leverantör och får inte ge för mycket smak. En bra balans mellan nya och gamla fat är receptet.
2. La Côte är det mest eftersökta vinet och är väldigt svårt att få tag på. Tack vare importören The Wineagency har vi i Sverige en bra tilldelning av de eftertraktade vinerna.
3. Vineriet i Lompoc – Wine Ghetto – ser inte mycket ut för världen, men det är resultatet som räknas!

är utvalda med den senaste vetenskapen och ger, när de väl är i produktion, fantastiska druvor.

Vingården använder biodynamiska metoder vilket den har gjort sedan 2007 när Dominique Lafon kom in i bilden, men den är inte certifierad. Vingårdsteamet är observant och använder de metoder som är bäst för druvorna och jorden. Sashi har ett bra team som tar hand om den dagliga driften men åker själv dit regelbundet och har det övergripande ansvaret.

– Vi pratar ju mycket om ekologisk och biodynamisk odling, säger Sashi. Vi är inte dogmatiska men för mig är det lika viktigt med ett hållbart förhållande till dem som arbetar för företaget.

Moderbolaget heter Provignage och har ett tjugotal anställda, vinmakare och kontorsanställda.

– Jag är stolt över hur jag tar hand om mina anställda, säger han. Vi ger mer än många andra företag i form av vidareutbildning, pensionsavsättningar, hälsovård och 6-8 veckors semester. Planen är att de som vill ska kunna bli delägare.

Vingårdsarbetet i Lompoc ligger i ett separat företag, Cosecha Farming som ägs av Chris King som var med Sashi 2007 när han bestämde sig för att plantera här. I Oregon är en ny vingårdsansvarig på plats, Netanya Welch, som ingår i teamet där. Något som alla tycker är spännande.

Hur är din relation med Rajat i dag?

– Den är väldigt bra som alltid, men han har ju dragit i gång ett nytt projekt i Cambria, norr om San Luis Obispo. Phelan Farm är ett typiskt Rajat-projekt där han släpper mycket av det han gjorde innan för att satsa 100 procent på sin idé. Här odlar han regenerativt med druvsorter som normalt sett inte förekommer i Kalifornien. Han har dessutom en massa djur att ta hand om och gör det mesta själv. Men han kommer hit ibland och vi provar alla vinerna tillsammans.

Tidigare var det Rajat som presenterade vinerna, nu är det Sashi som reser mycket, både i USA och internationellt. Sverige är en bra och viktig marknad för honom och han älskar Stockholm.

Under tiden sköter vinmakarna Claire Wilson och DJ Bilsky det löpande arbetet i Lompoc och John Faulkner Evening Land. De är hans närmaste medarbetare – men alla medarbetarna är lika viktiga, påpekar han med eftertryck.

Det är ingen tillfällighet att Sashi Moormans viner är väl representerade på vinlistor världen över. De är inte billiga, men i takt med att flaskorna från Bourgogne skenat iväg prismässigt känns de väl värda den kvalité man får. Här finns hopp om framtiden för amerikanska viner – trots hoten från Trump-tullar och USA-bojkott.

