



Paul Warson förbereder sig för skörd. Näten skyddar druvorna mot hungriga fåglar.

LOS ANGELES OKÄNDA VINGÅRD

Moraga Bel Air

Vingården Moraga Bel Air är helt okänd för de flesta i Los Angeles, även de mest vinintresserade. Den ligger helt anonym bakom en hög mur längs Moraga Drive i den väkända och mytomspunna stadsdelen Bel Air. Här kantar miljardärernas flotta villor gatorna i Moraga Canyon och obehöriga besökare är knappt välkomna. Allt om Vin har varit där.

Text & foto | Claes Löfgren

DRYCK | LOS ANGELES

Stadsdelen Bel Air är ett populärt bostadsområde bland kändisar.



LYXIG STADSDEL

- Bel Air är den lyxigaste och rikaste stadsdelen i Los Angeles med högst marknadsvärde.
- De stora ytorna på tomterna lockar till sig rovfåglar och andra djur. Man har även siktat bergslejon.
- Många kända sångare och filmstjärnor har bott eller bor i Bel Air, som bland annat Jennifer Aniston, Taylor Swift och Lady Gaga.

Egendomen Moraga Bel Air byggdes på 1930-talet av Victor Fleming, regissören till "Borta med Vinden" och "Trollkarlen från Oz". Han ville ha ett ställe i bergen för att koppla av och underhålla sina gäster. Det byggdes som en ranch med hästar och ett stort hus. Flygplanstillverkaren Tom Jones köpte egendomen 1959 och bestämde sig 1980 att det vore kul att plantera druvor på den branta sluttningen. Tanken var att efterlikna ett Bordeaux-slott som paret Jones blivit så förälskade i.

Den kalkhaltiga och delvis marina jorden ansågs lämplig. De valde att plantera chardonnay och sauvignon blanc. Efter tre år fick allt planteras om då det drabbats av Pierces Disease.

Efter omplanteringen visade det sig att cabernet sauvignon och nya kloner av sauvignon blanc trivdes bäst. Merlot, cabernet franc och petit verdot tillkom senare. Höjden, ca 270 meter över havet och

de svala vindarna från havet gör att druvorna inte blir kokta under de varma somarmånaderna.

Paret Jones tog hjälp av olika vinmakare och vingårdsexperten för att få bästa resultat och druvorna kördes tidigare till Napa efter skörd där de vinifierades.

Första kommersiella årgången var 1989, men det stora genombrottet var 2005 då bygget av den egna vinanläggningen blev klar. Insprängt i berget finns allt som behövs för högklassig vinframställning. Förebilden Bordeaux lever kvar, de gör Moraga Red och Moraga White.

Det vita vinet är 100% sauvignon blanc som fått jäsa på stålfat. En del av musten, 20% har fått jäsa i nya franska ekfat för att sedan blandas med resten av vinet. Ett elegant vin som väl lever upp till sin förebild och känns väldigt "oamerikansk".

Det röda vinet domineras av cabernet sauvignon följt av merlot. Petit verdot och

>

DRYCK | LOS ANGELES

> cabernet franc kryddar lite extra men är försumbart. Typisk Bordeaux med svartvinbär, lite högre alkohol än förebilden, men ändå mycket elegant och lækker.

Vinmakare under många år var Scott Rich, som fick stora framgångar med vinerna hos bland annat Robert Parker.

Ett nytt kapitel i Moragas historia skrevs 2013, när miljardären Rupert Murdoch fick köpa egendomen mot ett löfte att fortsätta vinframställningen. Han bor i huset när han är i stan och i somras gifte han sig för femte gången i den vackra vingården. Förra frun Jerry Hall var väldigt engagerad i vingården enligt uppgift.

Paul Warson är vinmakare och ansvarig sedan 2021 och har tagit över med stor respekt för föregångarens framgångar. Han har ändå styrt upp arbetet mot mer ekologiskt tänkande, med olika täckgrödor mellan raderna, inga kemikalier i vingården och sedan förra året har han hyrt 300 får att beta igenom odlingen, i stället för att mekaniskt klippa växterna. – Vad gör man inte för grannarna, säger Paul och ler.

Han har en gedigen bakgrund med arbete på stora vingårdar i Napa och Santa Barbara. Nu trivs han med jobbet här, men hinner även göra en del vin under sitt eget namn. Med druvor från Los Angeles förstås! En trevlig person som inte verkar imponeras över vem han arbetar för.

Den enda begränsningen jag får är att inte ta bilder på Murdochs bostad, vilket känns rimligt.

Två gånger har jag har besökt Moraga. Första gången under vintern, när det var ganska stillsamt och vinrankorna låg i dvala. Andra besöket var på sommaren, då var druvorna långt gångna och vingården var stor och frodig. Vi vandrade runt i de branta backarna som mer påminner om Côte Rôtie än Bordeaux. Växtligheten utanför raderna av vinstockar lockar till sig bin och andra insekter, höns sprätter runt i en hage. En lantlig idyll i den bisarrt stora staden Los Angeles. De branta sluttningarna ställer hårda krav på de åtta heltidsanställda arbetarna, allt måste göras för hand.

Jag även fick följa med på en provning med gamla årgångar som avhölls på Lincoln



1



2



3

Wines i Venice. Vinbutikens kunder och Moragas vinklubb fick köpa biljetter och prova gamla årgångar tillbaka till 1997. En trevlig kväll som visade att vinerna åldras väl.

Produktionen ligger på cirka 10000 flaskor om året och priset är en bra bit över tusenlappen för det röda, 140 dollar och lite mindre för det vita, 90 dollar. Ändå ger verksamheten ingen vinst utan är en ren hobby för Murdoch. Han har ju liksom råd.

Moraga Bel Air tar ännu inte emot enskilda besökare, men Paul Warson säger att de ska bli lite mer lättillgänglig med ett fåtal besökare och med lite olika events.

Vinerna går att köpa i hög profilerade vinbutiker och via deras vinklubb.

En oas i storstadssjungen!

1. Den branta vingården odlas ekologiskt och inhyrda får betar mellan raderna under februari.
2. Paul Warson i källaren, Moraga är den enda vinproducenten i LA som har druvorna och produktionen samlad.
3. Förebilden för Moraga är Bordeaux, bara ett vitt och ett rött vin produceras. Det röda åldras på 100 % nya ekfat i två år.