

LOS ANGELES

City of Wine

Kalifornien är världsberömt för sina viner,
Los Angeles är det inte. Ett par besök
i staden gjorde att fotografen och skribenten
Claes Löfgren började se sig omkring och upp-
täckte att det ju finns en lokal vinproduktion.
Här berättar Claes om City of Wine.

Text & foto | Claes Löfgren

Los Angeles är glitter
och glamour, men även
spännande viner.



FOTO ISTOCK

DRYCK | LOS ANGELES

Amy Luftig på Angeleno
Wine Co skördar albariño
druvor i Agua Dulce.



DRYCK | LOS ANGELES



1

1. Jasper Dickson och Amy Luftig har gjort vin tillsammans sedan 2013.
2. Downtown Los Angeles med San Gabriel bergen i fonden. Topparna är ofta snötäckta på vintern.
3. Patrick Kelley på Cavaletti Vineyards gör 2500 lådor vin, det gör honom till en av de större producenterna i Los Angeles.
4. Terri Huerta på San Gabriel Mission med en flaska Angelica gjord på druvor från "The Mother Vine".

Det var här det började. Jag står framför Ramona "The Mother Vine", vinrankan som fader Junipero Serra planterade för 250 år sedan. Den är en av de vinplantor som spanska franciskanermunkar tog med sig från Castilla-LaMancha för att plantera på den nya kontinenten. De behövde ju vin till nattvard och måltider.

Mission kallas druvan för i Kalifornien, i Sydamerika går den under namnet pais eller criolla chica.

I Spanien finns den numera bara kvar på Kanarieöarna, där den kallas listán prieto. Tänk om fader Serra hade förstått att här startade han Nya Världens största vinindustri.

Vinrankans armar sträcker sig ut längs pergolan som omger klosterkyrkan, stammen påminner om en gammal ek. Vinrankan fick förfalla under många år, men har nu tagits om hand av ett gäng entusiastiska vinmakare som även äterskapat Angelica, det första vinet som gjordes i Los Angeles. DNA-prover visar att druvan är en hybrid av mission och den inhemska druvan vitis girdiana som spontant klonats under resans gång.

Så det hela började som så ofta i vinets värld, med munkarna. På spanska kungens order skickades expeditioner norrut från Mexico för att erövra ny mark. I släptåg var de franciskaner munkar som etablerade sig i så kallade missions längs med Kaliforniens kust. Den första var i San Diego och det blev så småningom 21 stycken missions och fyra stora fort som byggdes. Klostret San Gabriel Archangel i det som blev Los Angeles, var det största och viktigaste klostret, det var härifrån vinkulturen härstammar som sedan spred sig vidare i Kalifornien.

De spanska prästernas inflytande minskade när Alta California blev en del av Mexiko 1821 och kyrkan förlorade sin makt. Europeiska invandrare tilläts att börja plantera vin. Några spanska borgare var de första att börja anlägga vingårdar. Fransmannen Jean-Louis Vignes från Bordeaux var inte först på plats i Los Angeles, men var när han startade 1831, den kunnigaste och den som fick mest genomslag.

Ett nytt blad vändes då Kalifornien 1848 blev en egen stat efter mexikansk-amerikanska kriget.



2



3



4

Samtidigt fann man guld och den stora rushen startade, med tusentals äventyrare som flockade staten. De var törstiga, så många entreprenörer kom i deras släptåg. Nu etablerades mer och mer vinodlingar och Los Angeles blev Nordamerikas största källa av vin. Besökare som kom resandes till staden möttes av vinfält överallt. Los Angeles fick namnet "City of Wine".

De tidigare ganska rustika vinerna fick allt bättre rykte, i takt med ökande kunskaper och importen av europeiska druvsorter. År 1857 rapporterades det att produktionen i LA var 1,3 miljoner liter vin och en ständigt ökande efterfrågan.

Fram till slutet av 1930-talet var Los Angeles det största vinproducerande området i Kalifornien och hela USA.

Vingårdarna låg huvudsakligen där stadens gamla citykärna ligger i dag. Los Angeles-floden gav rikligt med vatten. Odlingarna växte och spred sig vidare mot San Gabriel-dalen, sen vidare österut mot San Bernadino bergen i Rancho Cucamonga. Bristen på nya druvsorter blev tydligare då mission dominerade ända fram till slutet av 1800-talet. Marknaden gick upp och ner och

konkurrensen från områdena norr om San Francisco började märkas. Planteringen av nya druvsorter från Europa tog fart. Pierce's disease drabbade vingårdarna och när Los Angeles växande invånarantal började breda ut sig började bebyggelsen ta över jordbruksmarken.

Förbudstiden 1919–1933 blev en katastrof för vinproducenterna i Kalifornien, men inte lika farlig för druvodlarna. Hemmagjord viner var tillåtna tack vare en lucka i lagen. Men många vinplantor rycktes upp och ersattes av andra grödor. Här i LA planterades det i stället mer, för att tillgodose hemma-vinmakarna.

Ett fåtal producenter som San Antonio Winery överlevde på att göra nattvardsvin till kyrkan, vilket även var tillåtet. San Antonio är den enda överlevande vinfirman i Los Angeles och går att besöka för till exempel vinprovning eller ett besök i restaurangen Maddalena, som serverar förstklassig italiensk mat. Själva vinproduktionen äger dock rum i Paso Robles, en vinregion som är belägen längs kusten, halvvägs mellan San Francisco och Los Angeles.

San Gabriel Mission och Los Angeles Vintners Association

När vi besöker San Gabriel Mission möts vi av föreståndaren Terri Huerta som visar oss den 250 år gamla vinstocken. Hon tog kontakt med Los Angeles Vintners Association som bildats av tre entusiastiska producenter med gemensamt intresse av att rädda Los Angeles tynande vinkultur. Tillsammans har de vårdat vinrankan som nu piggnat på sig och skördat tre omgångar druvor.

Vinet de gör kallas för Angelica efter det vin som producerades av munkarna på 1700-talet. Druvorna pressas och jäsningen avstannas med lokalt producerad brandy vilket ger ett sött, lagom starkt vin som var mycket populärt förr.

Jasper Dickson och Amy Luftig startade Angeleno Wine Company 2013 och började köpa druvor för att göra vin i liten skala. De ökade produktionen och skaffade en lokal i ett lite ruffigt industriområde söder om LA:s China Town. Jasper arbetar heltid men Amy har ett dagjobb som drar in extra inkomster. De har öppet på helgerna för provningar och försäljning av vin, man sitter trevligt omgiven av ekfat, mitt i produktionen. De har liten produktion, ett par tusen flaskor, men arbetar med många olika druvor och gör riktigt bra viner.

De flesta druvorna köper de av Juan Alonso, en invandrad spansk kock, som 1980 köpte en nedgången motorcykelbar i Agua Dulce, utanför Santa Clarita. Krogen Le Chêne blev en succé och 1995 började han plantera sina spanska favoritdruvor på egendomen. Han köpte mer land och har idag ca 4 hektar planterade med bland annat loreiro, verdelho, albariño, syrah och grenache. Angeleno Wine Company köper de flesta druvorna, men en del vin görs av hans kompis Stephen Hemmert från Antelope Valley.

Juan Alonso är en härlig och lite butter herre som bjuder oss på en otrolig kyckling-gryta. Vinerna han bjuder på är de som Stephen gjort och är genomgående bra.

Vi möts igen några månader senare när jag är med på skörden av albariño druvorna till Angeleno's produktion. Jasper och Amy är där med några medlemmar i vinklubben och på några timmar är druvorna plockade. Efter någon timmes bilresa till vineriet i Downtown LA, så återstår arbetet att pressa druvorna. Grundare av LA Vintners Association är förutom Jasper och Amy även Patrick Kelley från Cavaletti Vineyards samt Jenny och Mark Blatty från Byron Blatty Wines. Medlemmar är även Acric Wine Co. och Golden Star.

>

DRYCK | KALIFORNIEN



1



2



3

> **Santa Clarita, Agua Dulce och Cucamonga Valley**

Förutom Juan Alonso har Santa Clarita blivit lite av en samlingspunkt för LA:s vinproducenter. Sierra Pelona Valley heter AVA:n och gränsar till Antelope Valley AVA.

Här ligger Pulchella Winery, den största produktionsanläggningen i Los Angeles County. De tar emot druvor från ett tjugotal vinproducenter och gör vin efter kundernas önskemål. Många druvor kommer norrifrån, Santa Barbara och Paso Robles ligger bara några timmar bort.

Här ligger även Aqua Dulce Winery. 37 hektar planterat med bland annat syrah, cabernet sauvignon och zinfandel. En av få producenter med produktionsanläggning på plats. Vinerna är inte mycket att skriva om, hela stället ger ett uppgivet intryck. Att ägaren har försökt sälja stället de senaste åren ger en fingervisning. Men vingårdarna ligger vackert och många tv-serier och filmer har gjorts här.

Närmaste grannen Reyes är betydligt piggare. Bra viner och en i högsta grad närvarande ägare.

Robert Reyes växte upp i Dominikan-

ska Republiken och emigrerade till USA. Drömmen om att göra vin bar han med sig i 30 år och efter en karriär i fastighetsbranschen tog han steget och köpte sex hektar för 20 år sedan. Produktionen är liten, 40 000 flaskor, delvis med köpta druvor, men det jag provade var hyggligt. Ett restaurangprojekt i Santa Clarita gick i stöpet, men vinerna kan köpas och provas på plats under helgerna.

En kvarleva från LA:s storhetstid är den mytomspunna Lopez Vineyard i Cucamonga Valley. Den ägs av familjen Galleano som planterade vingården 1918. Cucamonga Valley, på gränsen mellan Los Angeles och San Bernardino, är ett ökenlandskap omgivet av motorvägar. De gamla vinrankorna kämpar mot torkan och rötterna söker sig djupt ner i jorden. Avkastningen är av förklarliga skäl låg, men kvaliteten på de gamla zinfandel-druvorna är enastående. Lite överraskande växer även palomino-druvor här, ett minne av den "sherry"-produktion som var populär tidigare. Druvorna säljs till vinproducenter i Sonoma och Napa, förutom de lokala vinmakarna, så konkurrensen är tuff om de få druvor som är kvar.

1. Juan Alonso i sin vintersovande vingård i Agua Dulce.
2. Robert Reyes från Dominikanska Republiken har gjort vin i tjugo år.
3. Reyes vingårdar ligger vackert och hyrs ibland in för filminspelningar.
4. Abe Schoener ser på när hans palomino-druvor trampas.
5. Svenske Adam Sabelli-Frisch gör vin i Lodi och LA. Hans viner finns på SB.



4

”Produktionen är liten men består av en imponerande samling druvor. Jag provar mission, white zinfandel, syrah, flame tokay och cabernet”

Downtown LA, Boyle Heights

En av de främsta förespråkarna för de här gamla vingårdarna är en storhet i vinvärlden.

Abe Schoener startade sin karriär som filosofi professor, men ville lära sig mer om vin. Det är 25 år sedan och han återkom aldrig till universitetet. Redan från start ville han göra naturliga viner med lite eller inget svavel tillsatt, klart före sin tid med andra ord. Bosatt i New York, tog vinet honom till Kalifornien där han gjorde kultförklarade viner från udda vingårdar. Hans viner hamnade på de främsta restaurangernas vinlistor och de små upplagorna har gjort dem väldigt eftertraktade.

The Scholium Projekt kallar han det hela. Han äger ingen mark utan hyr in sig i gamla industrilokaler. Nu har han flyttat ner till Los Angeles, där han hittat en gammal

lagerlokal i Boyle Heights, ett riktigt ruffigt område nära LA-floden. Mycket riktigt heter projektet Los Angeles River Wine Company. Hans partner i detta är inte mindre än Raj Parr, en av USAs främst sommelier och vinmakare. Här i Sverige har Parrs viner Sandhi, Domaine de La Côte och Evening Land i samarbete med Sashi Moorman hyllats stort. LA-vinerna säljer han under namnet Scythian Wine Co.

Kaeley Weinberger är vinmakare och källaransvarig. Nu gör de viner på 100 år gamla mission, palomino och zinfandel-druvor bland andra. Aldrig bevattnade, aldrig besprutade, planterade på egna rötter. En druvskatt som måste bevaras. Alla vinerna görs i väldigt små volymer och till höga priser.



5

Jag träffade Abe och Raj i lokalen och provade igenom lite olika viner, alla gjorda efter de förutsättningar som fanns, som Abe uttrycker det. Det finns inga recept utan han går på magkänsla.

Jag återkommer några veckor senare när första lasset palomino-druvor skördats i Lopez Vineyard.

Två ton druvor ska fottrampas och Chiara Pepe från Italien är på besök. Hon är vinmakerska från Abruzzo och van fotramperska. Tillsammans med Kaeley hoppar de in bland druvorna och trampar i värmen. Det är de första druvorna för säsongen och vi är i slutet av juli. Druvmusten slängs över på fat och får börja jäsa utan tillsats av jäst eller svavel. Ett spännande projekt som jag ska följa med intresse.

Närmaste granne är en annan vinmakare, nämligen Adam Sabelli-Frisch. Han kom 2010 till USA efter tio år i London där han arbetat som filmfotograf.

Hollywood lockade och han har lyckats slå sig fram på den stenhårda marknaden. Med ett vinintresse som stadigt ökat började han för sju år sedan gå från hemmavinmakare till mer ambitiös vinproduktion. Han köper druvor från gamla vingårdar i Lodi i Central Valley men har mer och mer intresserat sig för de gamla vingårdarna i Los Angeles. Produktionen är liten men består av en imponerande samling druvor. Jag provar mission, white zinfandel, syrah, flame tokay och cabernet. Vinerna görs så naturligt som möjligt, han använder kanske något mer svavel än tidigare för att vinerna ska vara stabila. Adam gör även sin version av Angelica, det ursprungliga vinet på missiondruvan som munkarna framställde på 1700-talet. Hans viner finns tillgängliga via importören Vinunic och dyker upp som tillfälliga släpp på Systembolaget.

>

DRYCK | KALIFORNIEN

”Gemensamt för vinanläggningarna i Malibu är en hög miljardärer som bygger stora villor med trädgårdar, där några hektar vinrankor ger en tjugig stämning”

> Malibu Coast

Idén till till den är artikeln om LA:s viner föddes egentligen på den berömda kustvägen Pacific Coast Highway. I surfparadiset Malibu körde vi förbi en stor skylt med ”Wine Tasting” och en liten byggnad precis vid vägen. Vi klev in och togs emot av Marc Appelbaum som stod bakom disken.

Vinet heter Rosenthal efter ägaren George, en stenrik hotellmagnat i Los Angeles. Hans mest kända hotell är stjärnornas favorit-hotell Sunset Marquis. 1987 fick han för sig att plantera de första vinrankorna sedan förbudstiden på sin mark i Santa Monica Mountains ovanför Malibu.

– Han ville ha sitt namn på vinflaskan han bjöd sina gäster, berättar Marc.

De producerar cirka 10 000 lådor, men bara Rosenthal-vinerna kommer från egna vingården där har de 11 hektar som växer på 500 meters höjd. De var enligt egen utsaga först att plantera i Malibu och har en egen AVA Malibu Newton Canyon. En andra etikett är Surfrider som görs på druvor från San Luis Obispo och Santa Barbara. En del av intäkterna går till en fond för surfare i Malibu.

Druvorna transporteras till Santa Clarita utanför LA där produktionsanläggningen vinifierar en stor del av traktens druvor.

Vid vårt besök på Rosenthal är det mycket lugnt. Två unga damer sitter i en soffa och dricker vin, utanför står en limousin med chaufför parkerad. Tittar man in på hemsidan är det party, party som gäller, något vingårdsbesök erbjuds inte. Enligt skvallret är vingården till salu sedan länge men har inte hitta rätt köpare...

Däremot är det enligt Marc fullt ös på helgerna när surfarna klivit ur vägorna. Vinerna? Hyggligt hantverk, men inte mycket mer och inte värt en prisnivå på 50 dollar och uppåt.

Fler har följt i Rosenthals fotspår och i dag finns det ett 20-tal medlemmar i Malibu Coast Vintners.



Mest publik och flottast är Cielo Farms högt uppe på Mulholland Highway, med vacker utsikt över Santa Monica Mountains. De satsar stort på upplevelseindustrin med vinprovning på terrassen, yoga och wellness, samt kanske framför allt på fester och bröllopsarrangemang. Själva vinproduktionen verkar komma lite i skymundan men vinerna går att köpa via deras vinklubb.

Man kan boka ett besök för 25 dollar i bordsavgift, vin tillkommer. På helgerna kostar det 15 dollar att parkera. Svindyrt med andra ord, men Youtube är fyllt med tjugiga filmer där glada gäng glider in i limousiner och skålar i solnedgången. Här är det verkligen La La Land som gäller.

Alldeles bredvid ligger Malibu Rocky Oaks Estate Vineyard byggd 2003 som en överdådig toskansk villa högt uppe på en kulle omgiven av 4 hektar vinplantor. Den tredje stora vingården är Saddlerock som ägs av Semper-familjen.

Gemensamt för vinanläggningarna i Malibu är en hög miljardärer som bygger

stora villor med trädgårdar, där några hektar vinrankor ger en tjugig stämning.

Fram till 2018 fanns det däremot ett femtiotal mindre vinodlare, ofta pensionärer, som drömt om en egen vingård. Den drömmen krossades brutalt när Woolsley-branden förstörde hundratals hus och drev 200 000 invånare på flykt med en snabb spridning bland de torra slingriga vägarna i de branta bergen. De smala slingriga vägarna försvårade för brandkåren att komma fram.

Jag träffar Greg Barnett på Nabu Wines. Han var ordförande i Malibu Coast AVA Association och var frontfigur när det var som värst. Han uppskattar att det finns knappt 20 procent kvar av de mindre odlarna. Han köper fortfarande en del druvor från de som finns kvar, men tar mest druvor från Napa Valley. Han driver även en vinbar och försörjer sig som grafisk formgivare, så han klarar sig. Nabu Malibu Coast sangiovese är förvånansvärt bra, fyllig med en bra längd.



Palos Verdes

I södra spetsen av Los Angeles County ligger halvön Palos Verdes med fantastisk utsikt över Stilla havet och Catalina Islands. Det är LA:s senaste AVA bestående av nio olika vingårdar som drivs av entusiaster. Jim York som äger Catalina View Gardens har varit drivande och äger den största av dem. När vi besöker är det full fart med bygge av ett nytt hus men Jim tar sig ändå tid att visa runt. Druvorna körs till Santa Barbara för vinifiering och tanken är att ha events här när allt är klart. Mycket av viner säljs lokalt på den enorma lyxanläggningen Terranea som ligger en stenkast bort.

Jim York köpte marken när Marineland lades ner och lät bygga anläggningen. När han sålde för några år sedan behöll han en del mark som han nu har planterat.

Los Angeles breda utbud av viner har verkligen överraskat mig och det lite ovanliga och udda i vinvärlden ligger rätt i tiden. Det finns fler producenter och jag har sparat den mest spännande till sist.

1. Saddle Rock Vineyards ligger vackert i Malibu Mountains.
2. Svala vindar från Stilla havet kylv ner druvorna högre upp i bergen, nära Malibu.
3. Jim York på Catalina View Gardens älskar vin och bestämde sig på äldre dagar för att göra eget vin.
4. Ett kylt glas vitt på Shutters och en underbar solnedgång. Mer romantiskt än så blir det intel
5. Lincoln Fine Wines i Venice bjuder in på vinprovning ibland.

KÖPA & DRICKA VIN I LOS ANGELES

Wally's Wine & Spirits

Denna tjusiga vinbutik (som också har en restaurang) finns både i Santa Monica och i Beverly Hills. I butiken finns ett stort urval av viner och i restaurangen finns många av dem på glas. Dyrt? Jajamän.

Lincoln Fine Wines

En klassisk vinaffär i Venice på Lincoln Boulevard. Stort urval.

The Wine House

Störst och bäst och denna tycker jag verkligen om. Den hittar vi på 2311 Cotner Avenue i West LA nära Pico och här finns "allt". Det går att fynda äldre viner som samlare lagt till försäljning mot provision.

Fireside Cellars och Bottled Poetry Fine Wine & Spirits

Belägna nära varandra på tjusiga Montana Avenue i Santa Monica och har ett bra utbud.

Trader Joe's

Bor man i Los Angeles och köper vin för lite mer vardagligt behov är det här en oslagbar butik. Hyfsat utbud av kaliforniska och europeiska viner, men de riktiga fynden gör man på deras egna etiketter där priserna ligger mellan \$7,99–14,99, där de köper upp överblivet vin från stora producenter. Riktiga fynd har varit Willamette Valley Pinot Noir och Santa Rita Hills Pinot Noir.

Pavillions and Whole Foods

Livsmedelskedjor som även dessa har ett bra vinutbud, med bra rabatter för stammar.

Shutters on the Beach

Restaurang i Santa Monica där det är fantastiskt att njuta av solnedgången. Bra men dyr vinlista.