

Ett coolt vindistrikt

Vackra stränder, exklusiva hotell, viner med karaktär. Santa Barbara är ett omtalat och trendigt vinområde men klimatmässigt ett av Kaliforniens svalaste. Vinfotografen Claes Löfgren berättar i text och bild.

Text & foto | Claes Löfgren





1

Det går bra nu. Santa Barbara har utnämnts till Årets Vindestination av Wine Enthusiast och flertalet andra vinpublikationer. När norra Kaliforniens viner har nått smärtgränsen prismässigt börjar fler och fler upptäcka vinerna från Central Coast. Och svalt är det! Bergskedjornas placering från öst till väst släpper in kalla vindar från havet som kyler ner druvorna på natten, ger morgondimor som också dämpar mögna den och sedan härlig värme på dagarna. Sideways kallas den, vinden från Stilla havet som far genom dalarna, unikt för South Central Coast som vindströket Santa Barbara tillhör. Det är ingen tillfällighet att pinot noir och chardonnay trivs lika bra här som i hemlandet Bourgogne. Minnesgodaste läsare kanske kände igen Sideways som titeln på en Oscarsbelönad film som gjorde succé för 20 år sedan, och på kort tid förändrade Kaliforniens vinvärld. Santa Barbara kom i fokus, försäljningen av pinot viner gick i taket och merlot fick det svårt. Det känns länge sedan, men när vi besöker området finns filmen ständigt närvarande.

Central Coast omfattar ungefär 40 mil av Kaliforniens kust och har mer än 40 000 hektar vingårdar vilka står för cirka 15 % av delstatens vinproduktion men vi ska koncentrera oss på South Central Coast och främst Santa Barbara County.

Under den spanska eran började jesuitmunkarna plantera druvor och det gjordes vin i San Jose Winery som i dag ligger bortglömt

på en liten gata utanför centrala Santa Barbara. Immigranter från Europa hade med sig plantor och en liten vinindustri började spira. När Prohibition, Förbudstiden, kom 1918 avstannade allt och det var först på 1960-talet som Santa Barbara Winery startades. De gjorde först vin från köpta druvor utanför området och druvodlare från norra Kalifornien började snart intressera sig för Santa Maria Valley för att plantera ädlare druvor där.

Vi är framme vid 1971 när Richard Sanford tillsammans med Michael Benedict planterade sin berömda vingård Sanford & Benedict i Sta. Rita Hills och områdets möjligheter började anas. Sedan gick det slag i slag. Däckfabrikanten Firestone planterade druvor i Santa Ynez dalen 1972 samt startade den första vinanläggningen sedan förbudstiden, familjen Miller planterade Bien Nacido i Santa Maria dalen 1973, resten är historia.

Santa Maria Valley blev USAs andra American Viticultural Area AVA 1981 med Bien Nacido och intilliggande vingårdarna som främsta tillgång. Här dominerar pinot noir, syrah och chardonnay. Santa Ynez Valley blev AVA 1983 och här växer en spretig samling druvor. Syrah verkar trivas särskilt bra. Många Santa Barbara viner betecknas enbart med Santa Ynez Valley om druvorna kommer från olika delar av dalen. Det är även ett samlingsnamn för de fyra mindre vinområden som ligger inom dess gränser.

1. Den lilla staden Los Olivos i morgondimman. Vingårdarnas provningsrum ligger tätt här.
2. Hösten kommer till vinodlingarna i Sta. Rita Hills.

Mest känt är Sta. Rita Hills, som är svalast och som sagt, främst planterat med pinot noir och chardonnay. Ballard Canyon är känt för Rhône-varianter som syrah, grenache och vognier. Los Olivos är känt för cabernet sauvignon och italienska varianter.

Happy Canyon är den varmaste delen och här dominerar sauvignon blanc och cabernet sauvignon. Kända områden inom Santa Ynez Valley är även Foxen Canyon Wine Trail där högupplagade producenter som Zaca Mesa, Fess Parker och Rancho Sisquoc finns. Senast tillkomna AVA är Alisos Canyon som har mindre betydelse, även om det finns några högupplagade producenter som tar sina druvor härifrån.



2

Att skriva om Santa Barbaras vinhistoria är lite som att beskriva en såpa på tv. Vem har varit ihop med vem? Varför gjorde de slut? Men vad bra det blev sen! Några namn dyker ständigt upp och är djupt ingraverade i områdets vinhistoria.

Richard Sanford var som sagt först, det sägs att han körde genom Santa Ynez dalen med en termometer i handen och såg hur det blev en grad F varmare för varje US mile han körde in i dalen. Slutsatsen blev att han plantera på den svalaste platsen i Sta. Rita Hills. Hans viner blev så eftertraktade att fler och fler lockades till det ditintills okända området. Tyvärr var han inte lika framgångsrik affärsman, utan tvingades sälja allt han skapat och

”Att skriva om Santa Barbaras vinhistoria är lite som att beskriva en såpa på tv. Vem har varit ihop med vem? Varför gjorde de slut? Men vad bra det blev sen”

är i dag mest känd som ambassadör för Santa Barbaras viner.

Jim Clendenen och Adam Tolmach är två namn som är förevigt förknippade med Santa Barbaras moderna vinhistoria. Som unga träffades de på Zaca Mesa, båda hade en förkärlek för Bourgogne efter att ha rest runt lite. Även Bob Lindquist arbetade på Zaca Mesa som blev början på deras vinmakar karriärer. Året 1982 beslöt sig Jim och Adam för att starta Au Bon Climat tillsammans, nästan helt utan pengar. Med mycket hårt arbete och driv lyckades de snart få vinvårdens ögon på sig. Deras viner vann priser och Robert Parker utnämnde Au Bon Climat som bland de



1

1. Adam Tolmach på Ojai samlar medarbetarna för att prova årets skörd.
2. Assisterande vinmakaren Dieter Duran på Ojai tar ett fatprov.
- Nästan sida
3. Sashi Moorman är en av de mest trendiga vinmakarna i Santa Barbara.

bästa i världen och Årets Vingård. Sjänt tar skruv i USA och försäljningen tog rejält fart. Deras kompis Bob Lindquist startade Qupé ungefär samtidigt, men han var helt inställd på Rhône-viner och satsade i stället på syrah vilket var oprövd mark i Kalifornien. Han berättar hur han blev den förste i Santa Barbara att göra syrahviner men druvorna kom från Paso Robles längre norr.

Ägaren till Bien Nacido, Bob Miller, närmarde sig de unga vinmakarna och erbjöd dem att bli kunder på den berömda vingården. Lindquist var rädd att det skulle vara för svalt för syrah i Santa Maria dalen men de ympade över ett antal plantor som mognade mycket bra. Några år senare flyttade Au Bon Climat och Bob Lindquist i tillsammans på Bien Nacido. Adam Tolmach och Jim Clendenen gick skilda vägar efter nio år tillsammans och Tolmach återvände till sin farfars farm utanför staden Ojai, som han redan ti-



2

digare hade planterat med syrah och sauvignon blanc. Ojai Vineyard blev en stor succé tack vare den eleganta stilen på vinerna.

Året 1996 anställdes en ung ambitiös man som hade arbetat som kock i antal år och därigenom upptäckt vinets värld. Sashi Moorman tog kontakt med Adam och fick börja som assistent. Att gå bredvid honom gav en fantastisk insikt och då de flesta druvorna köptes från de bästa vingårdarna i Santa Barbara fick han ovärderliga kontakter. De ledde till att han fick jobb som vinmakare på Stolpman några år senare och en rejäl skjuts i karriären. Under tiden på Stolpman började han 2003 göra eget vin under etiketten Piedrassi samtidigt som han lärde känna Rajat Parr.

Parr var sommelier med en diger meritlista som inköpare till några av USAs främsta restauranger. Nu började ett samarbete som lever kvar än i dag. Domaine de La Côte är ett av Santa Barbaras verkliga kultiviner och svårt att få tag på. Efter tio år på Stolpman lämnade han och är i dag mer än upptagen med sina olika projekt som inkluderar Evening Land i Oregon, Sandhi Wines på köpta druvor och Parr Selection. De gör sitt vin i staden Lompoc, en liten häla som nu vuxit till att omfatta några av Kaliforniens bästa vinier, samlade i det som kallas för The Wine Ghetto. Små produktionsanläggningar i plåtskyl som påminner om Shure Gard. Domaine de la Côtes vingårdar ligger bedårande vackert i den svalaste delen av Sta. Rita Hills och jorden består av fossilrester som formats i miljoner år.

Som i alla tv-såpor så finns det förstås även en elaking. Här kliver Charles Banks in i handlingen. Rik som ett troll har han skapat sin förmögenhet på att vara ekonomisk rådgivare till idrottsstjärnor. Nu har han börjat investera stort i vinföretag. Hans första skulptur var kultivinet Screaming Eagle som han var delägare i fram till 2009. Han investerade även i Mayacamas, Qupé och Sandhi bland annat. Hela luftsloppet sjönk ihop när det visade sig att han blåst sina kunder på investeringar och förskingrat deras pengar. Han dömdes till fyra år fängelse och var tvungen att sälja alla sina tillgångar. Sashi Moorman och Rajat Parr lyckades med hjälp av investerare klara sig ur krisen, för Bob Lindquist



3

blev det värre, han förlorade sitt livsverk Qupé. Men han kom igen och gör fortfarande strålande viner under Lindquist Family namnet. Qupé lever vidare med ny ägare, jätteföretaget Vintage Wines som även äger Laetitia som jag ska återkomma till.

Det här är en del av Santa Barbaras historia. Men nu förflyttar oss framåt till dagens läge och till vintern 2021-22 då jag tillbringar en hel del tid i Santa Barbara County. Pandemin hade släppt sitt grepp något så det är återigen möjligt att resa. Första besöket satte tonen för hela vistelsen i Santa Barbara vinområde. Adam Tolmach på Ojai visade sig vara en mycket mysig farbror som varmt välkomnade mig till glida in när han stod bland sina medarbetare och provade årets olika viner direkt från faten. Efter åren på Au Bon Climat satsade Adam och hustrun Helen på att göra kaliforniska viner på ett europeiskt sätt. Långt innan man pratade om naturviner var filosofin att göra så lite som möjligt, inte lägga till något eller ta bort något från vinet. Veldig lite svavel används.

”Jag tillbringar en hel del tid i Santa Barbara County. Pandemin har släppt sitt grepp något så det är återigen möjligt att resa”

I en tid då många amerikanska viner kändes som fruktbomber med hög alkohol och mycket ek, var Ojais viner eleganta och balanserade. Efter att förlorat flera vingårdar i Ojai på grund av Pierces disease, då han vågrade använda bekämpningsmedel, köper han huvudsakligen sina druvor från toppleverantörer som Bien Nacido och han betalar alltid per hektar i stället för per ton. På så sätt kan han hantera den delen av vingården efter eget huvud. Han bestämmer själv när druvorna ska skördas, numera betydligt tidigare än förr, han vill åt fräschören. Sedan 2017 växer det åter druvor i Ojai då han planterat hybrider som är motståndskraftiga mot Pierces. Efter några år kan han se resultatet som hoppfullt och de viner han gjort av druvorna är klart godkända. Totala produktionen är ganska liten, cirka 60-70 000 flaskor per år och vi är glada att ett antal av dem söker sig till Sverige regelbundet.

Som ung arbetade han på vingårdar i Bourgogne, vilket formade honom. Inte minst fransmannens förhållande till mat och vin, deras livslust. Det stod så klart i kontrast till det amerikanska, lite puritanska sättet där ungdomarna fick slava 18 timmar om dagen för dålig lön bara för att investerare skulle bli lite rikare. Efter åren på Au Bon Climat gick Adam och Jim skilda vägar 1991 men de skildes som vänner, väl medvetna om vilket fantastiskt jobb de gjort tillsammans och för Santa Barbara.

Jim Clendenen gick mycket tragiskt bort i maj 2021 med sina 68 år alldeles för ung. Han beskrivs av alla som träffat honom som en stor, bullrig och vänlig person som omfamnade livet och levde för vinet. Han älskade Frankrike och Bourgogne men drog sig inte för att göra vin av alla möjliga och omöjliga druvor. Hans två barn Knox och Isabel ärvede huvuddelen av verksamheten men två av hans trogna medarbetare, Jim Adelman och Enrique Rodriguez fick var sin andel och är i dag de som huvudsakligen driver Au Bon Climat vidare.

En liten diskret skylt visar infarten till vineriet och jag tas emot av Jim Adelman som är vinmakare och General Manager. Han visar runt och vi provar ett stort antal viner från fat. Sedan kommer vi till den berömda lunchen. Vineriet ligger i ett hörn av Bien Nacido och de tar inte emot besökare förutom särskilt inbjudna, så Jim Clendenden införde



1. Lunch på Au Bon Climat. En högtidsstund då alla samlas kring mat och vin.
2. Skylten vittna lite om den uppslupna stämningen på Au Bon Climat.
3. Andrew Murray är en av de främsta syrahspecialisterna i Santa Barbara.

traditionen att samla alla medarbetare och besökare till lunch vid ett långbord där hemlagad mat serverades och ett stort antal vinflaskor korkades upp. Jag fick träffa dottern Isabel Clendenen och två andra legendarer, den svensktättade Bob Lindquist och ägaren till restaurangen Hitching Post Frank Ostini som även han gör sitt vin här. Lunchen var en livlig tillställning med fantastisk god mat och vinflaskor som vandrade längst bordet. Man förstår att detta blivit en omtalad institution. Hugade besökare har ändå möjlighet att prova och köpa vinerna på ett mycket trevligt provningsrum i centrala Santa Barbara, där många olika producenter gjort ett kluster av lokaler i the Funk Zone som det kallas.

Andrew Murray är Rhôneälskaren som gjort stor succé med sina viner. Som ung reste han mycket i Frankrike med sina matintresserade föräldrar och blev helt besatt av landets viner. Ett Condrieu vin gjorde att han särskilt fick upp ögonen för druvan viognier. Föräldrarna sålde sina restauranger och köpte en gård i Santa Ynez Valley. Andrew som just hade slutat gymnasiet planterade ett par hektar av den då, utanför Frankrike, mycket sällsynta och utdöende druvan.

Stämningen hemma blev lite frostig när det visade sig att det var syrah han hade planterat, vilket ju framkom så småningom. I dag ser Andrew det som ett lyckokast då han anses vara en av de främsta syrahspecialisterna i USA, med 90 % av produktionen tillägnad druvan. Och jodå, han lyckades plantera viognier till slut men han erkänner att de var naiva. De hade ingen aning om hur mycket arbete och kostnader som ligger bakom ett framgångsrikt vin. Andrew gick på US Davis och lärde sig så mycket om både vingårdsarbete som vinframställning som möjligt. Sedan arbetade han några omgångar i Australien. Han var med och startade The Viognier Guild som sedan blev The Rhône Rangers. Hans viner blev uppmärksammade men ekonomin bar sig inte.

Det blev slitningar i familjen och föräldrarna beslutade sig för att sälja sin gård. Plötsligt stod han utan vare sig vingårdar eller vineri, men fick ett erbjudande av familjen Firestone att ta över ett gammalt bryggeri. Det blev starten på hans egna företag där han än idag arbetar med ett antal vingårdar som han varit med i decennier. Andrew tog över en annan vinanläggning lite längre ner på Foxen Canyon Road, där det idag är välbesökt i



1

det härliga provningsutrymmet utomhus där alla viner finns att prova och köpa.

Melville Vineyard ligger i Sta. Rita Hills mellan Lompoc och Buellton. Ron Melville arbetade på Los Angeles börsen och blev mer och mer vinintresserad, vilket resulterade i köp av vingårdar i Sonoma i slutet av 1980-talet. En dag fick han smaka en Au Bon Climat Sanford & Benedict pinot noir från 1992 och blev helt hänförd. Som stor älskare av Bourgogne viner var det knappt han trodde att det var ett vin från Santa Barbara. Han reste runt och började leta efter passande vingårdar och hittade land granne med Babcock, ett av de bästa namnen i området. De hade inget emot att han satte i gång och Ron Melville var det perfekt att utforma vingården efter eget huvud. Markpriserna 1996 hade inte börjat stiga ännu så köpet var mycket billigare än investeringen i Sonoma.

Sönerna Brad och Chad anslöt till företaget och tanken var att sälja pinot noir, syrah och chardonnay druvor till andra producenter. In kliver i stället en ung, hungrig Greg Brewer som precis hade startat Brewer Clifton tillsammans med Steve Clifton. Men när han fick erbjudandet om att skapa ett helt nytt vin från ingenting kunde han inte motstå utmaningen. Hans talang uppmärksammades och vinerna blev succé. Han blev kvar som vinmakare ända till 2015 och är i dag en av de hetaste och mest eftertraktade vinmakaren i området. Chad Melville tog över som

1. Pinot noir trivs hos Melville Winery i Sta. Rita Hills.
2. Melville är ett av de fåtal vinerier som tar emot besökare på vingården.
3. Greg Brewer har blivit utsedd till "Årets Vinmakare" 2020.



2



3

vinmakare efter Greg Brewer och i dag står de stadigt på marknaden som ett av de bästa vinhusen. De tar emot många besökare på vinanläggningen men har även ett provningsrum i Santa Barbara stad. De köper inga druvor utan är helt självförsörjande, använder inga bekämpningsmedel, skördar för hand nattetid och trampar druvorna. Allt ska vara så naturligt som möjligt.

När jag träffar Greg Brewer möts vi i hans hem nere i Montesito utanför Santa Barbara. Han är trött då han precis kommit hem från en ceremoni i Miami. Wine Enthusiast utsåg honom 2020 "Winemaker of the Year" men på grund av pandemin var det först nu som han kunde ta emot hyllningarna personligen. Efter trettio år i vinets tjänst är det onökligen stort att få en sådan utmärkelse. Både Greg och hustrun Sonja Magdevski producerar sina viner i Lompoc, Sonja under namnet Casa Dumetz. I den lilla charmiga staden Los Olivos ligger Brewer-Cliftons tastingroom väldigt smakfullt. Han arbetar under tre namn, Brewer-Clifton med pinot noir, Diatom med chardonnay samt Ex Post Facto där han tar sig an syrah. Försäljningen av företaget till Jackson Family 2017 gav honom större frihet, säger han. Det gav ekonomi att köpa vingårdar och öka produktionen något.

Han är helt dedikerad till Sta. Rita Hills och vill inte gå utanför det området. Han säger att han älskar Sverige och Japan, det asiatiska framgår tydligt i deras hus som ger en zen liknande känsla. Perfektionist kallas han för och det framgår tydligt även i hans viner. Ett annat namn att hålla ögonen på i Santa Barbara är Matt Dee, vinmakare på Jonata samt systerviniet The Hilt Estate sedan starten 2004. Det är miljardären Stan Kroenke, som även äger Screaming Eagle som står bakom projektet och som för några månader sedan invigde ett provningsrum i anslutning till vinganläggningen i Sta Rita Hills. Men smakar det så kostar det, en provningsomgång går loss på minst 50 dollar. The Paring heter en serie viner som är lite mer åtkomligt prissatta och finns på beställningssortimentet.

Tara Gomez arbetar på en betydligt mindre skala men som USA:s första vinmakare med rötter i den indianska ursprungsbefolkningen har hon blivit uppmärksam. Chumash heter folket som ursprungligen bodde i den här delen av Kalifornien, från San Luis Obispo hela vägen ner till Malibu, norr om Los Angeles. Idag har de sitt reservat utanför Santa Ynes och man passerar det på vägen



FOTO: HEATHER DAENZ/CRAFTCLUSTER



1. Tara Gomez och Mireia Taribo driver Camins 2 Dreams tillsammans.
2. Laetitia gör strålande pinot noir som finns på Systembolaget.
3. Eric Hickey är vinmakare på Laetitia som även gillar att producera mousserande vin. visar det breda utbudet som Margan kan stoltsera med.

till vinområdet kring Solvang och Lompoc. Ett jättelikt modernt kasino och hotellkomplex vittnar om inkomstmöjligheter för ursprungsfolket och för tolv år sedan skrapade de ihop pengar och köpte en 550 hektar egendom av Fess Parker där 100 hektar var planterad med 19 olika druvsorter. Sedan vänd de sig till Tara Gomez som med utbildning från Fresno State 1998 hade arbetat på ett antal olika vinerier i Kalifornien och Europa. Hon fick uppdraget att starta Kitá Wines åt stammen.

Tanken med markköpet var egentligen att utöka reservatets bostadsyta, vingården kom liksom på köpet. Men den är välskött och de säljer druvor till 60 olika producenter runt om i Central Coast. Samtidigt som arbetet med Kitá hade Tara ett eget vinprojekt tillsammans med sin fru Mireia Taribo som de kallar Camins 2 Dreams. Faktum är att precis när jag är i området kommer beskedet att Kitá läggs ner, de kommer enbart sälja druvor i framtiden.

Sine Qua Non är Kaliforniens kanske främsta kulturförklarade vin. Manfred och Elaine Krinkel startade 1994 i liten skala och blev genast upphöjda till skyarna av Robert Parker. Deras viner är mycket personliga, röda viner gjorda på Rhône-druvor som syrah och grenache. De köpte druvorna från de kända vingårdarna i Santa Barbara men vinifierade allt i ett skjul utanför Ventura. I dag har de en modern vinganläggning och har planterat egna vingårdar runt egendomen. Maximal produktion ligger på 3500 lådor och väntetiden på att komma på deras lista för att köpa ligger på 9 år.

Premium Italian Red Wine RACCOLTO



NR 1, DRYCKESLISTAN
v. 16 2022

*"Ett riktigt
fynd"*

DINA VINER FEBRUARI 2021



**BÄSTA VIN
I BOX 2021**

CONCOURS INTERNATIONAL
APRIL 2021



AFTONBLADET 14 MARS 2021



NR 32452 | ORDINARIE SORTIMENT | EKO | 14% | BOX 3 L 249:- | FLASKA 750 ML 99:-



Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Slutligen en vinproducent som har haft en fantastisk framgång i Sverige. Laetitia startades av franska champagnehuset Deutz 1982 som ett svar på konkurrenternas inbrytning i Kalifornien. Att de valde South Central Coast var ett tecken på goda rådgivare då som bekant druvorna pinot noir och chardonnay trivs alldeles utmärkt här. Ska man vara riktigt petig så tillhör Laetitia egentligen Arroyo Grande, men de ligger precis vid kommungränsen och en stor del av deras viner görs av druvor från Santa Barbara. Vintage Wine Estates är numer ägare men Deutz ande svävar över vingården.

En klassisk vertikal press finns kvar och den pensionerades så sent som för två år sedan berättar vinmakaren Eric Hickey. Han började arbetade här som 16-åring då hans far var assisterande vinmakare åt Deutz. Idag är han både vinmakare och drifts ansvarig. En lite rolig parentes är när jag mötte Jean-Marc Lallier Deutz i våras. Han berättade hur sur hans far blev då de sände över sin vinmakare till Santa Barbara för att övervaka produktionen, och han aldrig kom tillbaka utan blev kär och stannade!

Laetitia har fortfarande ett stort fokus på mousserande viner men har en bred portfölj. Pinot noir och chardonnay står i fokus men även cabernet sauvignon ingår som en viktig del. De satsar väldigt mycket på ekologisk odling och är certifierade SIP (Sustainability in Practice). Getter patrullerar mellan raderna i vingården för att hålla efter ogräs och man idkar strikt kontroll över vattenförbrukningen.

VIN FRÅN SANTA BARBARA

Dessa viner finns i Systembolagets fasta sortiment:
Andrew Murray Vineyards Syrah Tous les Jours, nr 2496, 199 kr
Ojai Santa Barbara Pinot Noir, nr 5497, 349 kr
Laetitia Estate Pinot Noir, nr 2192, 205 kr

Ett stort antal av vinerna i texten är tillgängliga i beställningssortimentet via importörerna Divine, Enjoy, Terrific Wines, The Wineagency och Tryffelsvinet.

Dimmorna från det kalla havet förlänger mognadsperioden för druvorna.

”Sine Qua Non är Kaliforniens kanske främsta kultförklarade vin. Manfred och Elaine Krankel startade 1994 i liten skala och blev genast upphöjda till skyarna av Robert Parker”

