

Det **BUBBLAR SVENSKT** i Napa

Det krävs en idé om du vill slå dig in på vinmarknaden. Väljer du dessutom den tuffaste, den amerikanska, så räcker inte det. Samtidigt måste du vara oerhört framåt. Men svensken Mikael Sjöblom här nedan har lyckats. Efter fyra år är han omskriven i både Wine Spectator och Wine Enthusiast. Sedan en månad hittar du hans vin på Systemet.

TEXT OCH FOTO **CLAES LÖFGREN**

ETT MOUSSERANDE CABERNETVIN (I) är det som rört om i grytorna och fått blaserade amerikanska vinskribenter att vakna till liv. Att det dessutom kommer från Napa Valley, hjärtpunkten i den amerikanska vinindustrin, minskar inte uppmärksamheten. Är han galen eller ett geni, den där svensken?

Det återstår att se, men hittills har allt gått som på räls. Så hade det förresten gjort redan tidigare för den unge svens-

ken. Till USA kom han via sitt företag som sysslade med datasäkerhet. Affärerna gick strålande i det datorheta Kalifornien. När så IT-bubblan sprack hade han redan hunnit sälja. Den stinna plånboken hjälpte till att förverkliga en dröm.

Vin har varit en passion sedan unga år och smaken för champagne fick goda möjligheter att utvecklas under informationsteknologins glansdagar. Tillsammans med hustrun började Mikael leta efter något i Champagne. Men deras sökande möttes av de berömda galliska näsrynkingarna. Besöken i Napa Valley gav motsatta reaktioner,

– Från Sverige? Vad kul, välkomna!

Där kände familjen att de kommit rätt och **Sjöblom Winery** startades under det nya millenniets födelseår. Det blev passande nog vad man i denna dataålder kan kalla för en virtuell vingård, eftersom de varken ägde jorden eller vinhuset. Sjöblom hyrde helt enkelt in sig i befintliga lokaler och köpte upp druvor från sexton olika druvodlare.

MOUSSERANDE VINER AV HÖGSTA KVALITET, producerade helt enligt den traditionella champagnemetoden, var målet redan från början. Premiärvinet är det som släpptes på Systemet i maj, **Chauvignon Blanc** (nr 7854, 159 kr). Ärgången är 1997 och vinet har legat hela sex år på sin jästfällning. Här i VIN & mat blev betyget Bästa köp!

Som bollplank fungerar *Dawnier Dyer*, med ett förflutet som vinmakare hos Moët & Chandon i tjugofem år. I dag bor hon i Napa, gör eget vin och är engagerad i Napa Valley Vintners Association. Fransmannen *Gerald Ployez* är ett annat superproffs som bistår med råd och dåd.

Det som satt Sjöblom Winery på den amerikanska vinkartan är emellertid ett blekt rosa vin, gjort på den självrinna musten av Cabernet Sauvignon. Härifrån kommer också namnet; **Chauvignon Reserve**, en ordlek av Champagne och Cabernet Sauvignon. Även det vinet är tänkt att släppas i Sverige, men då i beställningssortimentet.

Första året gjordes knappt åtta tusen flaskor. Året därpå fyrdubblades produktionen och sedan har det rullat på. Mikael Sjöblom säger själv att han är en renodlad marknadskille och ingen romantiker. Detta är kommersiell satsning, ingen hobby.

Profileringen är väldigt svensk. Gult och blått på etiketten, krona och lejon, allt ger bilden av en kunglig svensk produkt. Och det är precis vad de cirka trettion miljoner svensktänkliga som finns spridda över USA älskar. När staten Delaware firade minnet av de första svenskarnas ankomst, så skälades det självklart i Chauvignon.

Men ingenting går att sälja som inte faller konsumenterna på läppen. Kvaliteten är genomgående mycket hög. Bara de bästa druvorna köps. Vinet anses torrt, men ligger nära den övre gränsen för detta – ett resultat av att bara den första, mycket söta musten används. Priset i USA ligger på trettionio dollar, vilket väl får ses som ett försök att hamna i prestigefacket.

Under det kommande året räknar man med att bygga en egen produktionsanläggning, däremot kommer druvorna även i framtiden att köpas från fristående odlare. Samarbetet med de andra mousserande vinproducenterna i Napa går utmärkt och det gemensamma målet är att få amerikanarna att dricka ett glas mousserande före maten, istället för den obligatoriska drajan.



HOW SWEDE IT IS!



NYA viner

den 3 maj 2004

Sköna maj välkommen!

Maj inleds med ett smått sensationellt mousserande från USA, gjort av svensken Mikael Sjöblom. Efter den smakstarten blir det en fullmatad vinmånad som manifesterar att värmen är i antågande. Men roséerna sparar vi ändå till VIN & mats sommarnummer.

VINPROVARE JOHAN FRANCO CERECEDA, BENGT-GÖRAN KRONSTAM, HÅKAN LARSSON OCH NENNE WÅHLANDER

MOUSSERANDE

CHAMPAGNE, CAVA OCH FRANCIACORTA är tre specifika typer bland de mousserande, alla framställda på klassiskt sätt med en andra jäsnings på flaska. Men mousserande viner framställs på många håll, både med flask- och tankjäsnings.

BÄSTA KÖPI!

1997 Chauvignon Blanc (Sjöblom) ★★★☆
Nr 7854/PrimeWine Sweden 159 kr
Kalifornien/Anderson Valley, USA

• Stor, påtagligt chardonnaymogen, fräsch och attraktiv doft med ambitiösa toner av bröd och smörkola • Djup, mogen smak med klassiska förtecken i en lite knäckig, mycket välgjord stil.

PRISVÄRDA

2000 Louis Sipp Crémant d'Alsace ★★
(Louis Sipp) ★★
Nr 7444/Vin-Trägårdh 93 kr
Alsace, Frankrike

• Ren, druvig, lite charmfullt solmogen doft • Smakrik, fruktig smak med lite päronlik arom.

Launois Blanc de Bl. Cuvée Res. ★★★☆
Nr 7450/PrimeWine Sweden 229 kr
Champagne, Frankrike

• Dov och sluten doft i lite blommig, mer egen än klassisk champagnestil • Ganska lätt, lite sirlig smak i ungdomlig, mer druvig än brödig och mineralig stil med lite eldig svansföring.

EJ PRISVÄRT

Cava Roura Brut Nature ★★
Nr 7696/Arcus Sweden 103 kr
Cava, Spanien

• Stor, tung, påtagligt jordig och matorienterad doft i utvecklad, ursprungstypisk stil • Rik och potent, ändå gles, kort och lätt smak med utvecklad, jordbesk profil.

MOUSSERANDE ROSÉVIN

EJ PRISVÄRT

2001 Freixenet Pinot Noir Brut
Nr 7695/Berntson 79 kr
Cava, Spanien

• Liten, något stum doft med ett uns bärighet • Kort, halvtorr smak i mycket blek, outtalad stil.

RENA OCH KRISPIGA VITA

DE ÄPPELFRISKA, LIMEKRISPIGA VITVINERNA görs ofta av druvor som skördats innan de uppnått absolut mognad. Många gånger är fräschören ytterligare förstärkt genom jäsnings vid låg temperatur med arombevarande jäst.

BÄSTA KÖPI!

2002 Sancerre "les Pierris" ★★★★★
(Roger Champault et Fils) ★★★★★
Nr 2259/Johan Lidby Vinhandel 134 kr
Loire, Frankrike

• Stor, härlig doft av solmogen frukt i klockren, mycket aromatisk, aptitretande, välgjord sauvignonstil • Tuff, syrlig smak med enorm skärpa och finess i ungdomligt spänstig, klockren stil.

2002 Sancerre "Les Baronnes" ★★★★★
(Henri Bourgeois) ★★★★★
Nr 32253/Philipson & Söderberg 148 kr
Loire, Frankrike

• Dov, ytterst finessrik doft med alla klassiska förtecken av druvsort och ursprung • Lång, djup smak i ungdomlig, förledande lätt, men mycket exakt, spänstig, nästan elegant sauvignonstil.

2003 Chablis Premier Cru Montmain ★★★★★
(Christian Adine) ★★★★★
Nr 5793/Scandinavian Wine & Food 155 kr
Bourgogne, Frankrike

• Ung, fruktig doft • Rik, lång, fruktig smak med härlig fruktkoncentration.

REKOMMENDERAS

2003 Leasingham Bin 7 Riesling ★★★
Nr 6362/Bibendum 119 kr
Clare Valley, Australien

• Liten, dov, blommig doft med limefrisk balans • Svagt spritsig, ursprungstypisk, lovande rieslingsmak med i nuläget hård citrusskarpa.

2002 Stielweg Riesling Spätlese Trocken ★★★★★
(Franz Künstler) ★★★★★
Nr 6027/Nigab 149 kr
Rheingau, Tyskland

• Dov, välgjord, ganska potent och ursprungstypisk rieslingdoft • Läcker, klockren, mycket lätt, ung smak med framträdande jordprofil.

Så här bedömer vi kvaliteten

Ett vin utan stjärna har inget utöver det mest basala att ge. Doft och smak framgår av den skrivna kommentaren.

☆ = Enkelt och korrekt vin

★ = Enkelt och välgjort vin

★★ = Vin med charm och struktur

★★★ = Bra vin av god kvalitet

★★★★ = Strålande, hög kvalitet

★★★★★ = En smaksensation!

☆ = Vinet är bättre än vad som krävs för kvalitetsklassen, men når inte upp till nästa nivå.

Utöver detta kan viner i den högsta klassen ytterligare poängteras med upp till tre utrops-tecken, ★★★★★!!!

Prisvärdet är en mer subjektiv bedömning utifrån den internationella prisnivån, ålder och annat som påverkar.

Kan vinet lagras?

↑ = Vinner inte på lagring

↗ = Kan lagras

→ = Bör lagras

↓ = Undvik!