



Vitt vin

Ojai Puerta del Mar CH 2021

Ojai Vineyard

Pris 539 kr

nr 5863801 - 750 ml

Ursprung Santa Barbara

Druvor chardonnay

Alk. halt 13%

Skörd/vinifikation Puerta del Mar är en liten vingård som ligger precis utanför den västra gränsen av Sta Rita Hills. När Sta Rita Hills gränser ritades trodde man inte att druvor kunde mogna här, så sval är vingården. Hela klasar pressas försiktigt för att sedan få vila över natten. Dagen efter dras musten över till neutrala franska barriquer där den får en lätt dos sulfat, jäser och vilar i en 12 grader kall källare. För att få igång malolaktisk jäsning utför vinmakaren och Adam battonage som oftast avslutas på senvåren. Det är enbart om den malolaktiska jäsningen inte avslutats som vinet genomgår filtrering innan buteljering.

Smakbeskrivning härlig doft av gula stora sicilianska citroner, kallt smör och mandlar med en subtil fatkaraktär. Smaken är koncentrerad, frisk och tyglad av mineralsalten. Massor med gul och grön frukt varvas med mineral och lyfts fram av fransk ek. Lång härlig nästan tuggbar eftersmak.

Passar till smakrika fisk och skaldjursrätter, gärna grillade, gratinerade eller där smält smör eller nötter är tongivande. Något varmare serveringstemperatur tillåter fågel och ljust kött. Risotto, tryffelostar, lufttorkade skinkor, salta, rökta eller neutrala nötter.

Om producenten

Ojai är ett litet samhälle sydost om Santa Barbara som uttalas ÅHAJ, Adam och Helen Tolmach gör 6 000 lådor varje år. Adam Tolmach startade Au Bon Climat tillsammans med Jim Clendenen och började redan 1984 att göra sitt eget vin under Ojai-etiketten.

För 15 år sedan plockade Adam sina druvor bland de sista och numera är han en av de första. Självt tycker han om mogna druvor, men anser att det finns ett fönster i mognaden, där man kan få det bästa av Kaliforniens fruktighet och generositet, men där ändå aromerna och syran bevaras.

Adam köper alltid druvor med ett pris per hektar och inte per ton. Detta gör han för att kunna sköta den vingårdsdel som det gäller precis på det sätt som han själv vill. Om han vill minska uttaget genom grönskörd eller droppa frukt när det närmar sig skörd, så gör han det och på detta vis så har han kontroll över att druvorna är så som han vill ha dem. Skörden görs för hand och sedan fraktas druvorna till vineriet där de jäses med vildjäst och sedan över på fat, utan att svavel tillsätts. Vinerna buteljeras utan klarning eller filtrering. Däremot så tillsätts lite svavel för hållbarhetens skull. Adams kollegor i Santa Barbara-regionen har alltid förundrats över hur han vågar använda så pass lite svavel som han gör. Detta är något som han själv ser som självklart. Minimalt med inblandning har alltid varit Adams motto.

Adam gör ett tjugotal olika viner. Merparten av dem är vingårdsbeteckande viner från vingårdar i Santa Barbara County. Kick on Ranch, Solomon Hills, Bien Nacido, Puerta del Mar och Kessler- Haak är några av dem.