



Vitt vin

Ojai Rancho Ontiveros CH 2021

Ojai Vineyard



Pris 379 kr
nr 5921901 - 750 ml

Ursprung Kalifornien Santa Maria Valley

Druvor chardonnay

Alk. halt 13%

Skörd/vinifikation druvor från vingården Rancho Ontiveros som har ett svalt läge pga närhet till havet och hög höjd. Jäsning på franska ekfat framförallt äldre neutrala fat, enbart några få nya fat. Vinet lagras på ståltankar med jästfällningen fram till buteljering.

Smakbeskrivning spänstiga citrustoner från den gröngrå sidan av spektret, färsk ananas, gröna äpplen, fänkål, verbena och saltstänkta stenar vid havet. I bourgognekupa kommer även en mild blommighet fram. Smaken är uppsträckt frisk och har en härlig nerv, ung frukt med läskande kalkhaltig mineralitet och fatjäsningen på neutral ek ger sig diskret tillkänna den 9 månaderna känns knappt vilket skvallrar om druvornas kvalitet.

Passar till vinet älskar syrliga komponenter och klassisk mat. Fisk med gräddig vitvinssås med syrlig fänkåls- och grön äppelsallad. Schnitzel med kapris och citron. Friterade räkor eller bläckfisk med dipp på soja, gochujang och lime. Tonfiskröra med kronärtskocka eller fetaostkräm med vitlök/gräslök på saltade potatischips som mingelmat. Ljust kött eller fågel "panna" med gräddde och massa dijonsenap, valfria grönsaker och örter.

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.