

# *Cline Cellars Syrah, Sonoma County*



## **Huset:**

Det var Fred Cline, som i 1982 grundlagde Cline Vineyards nær Oakley og fortsatte således i sin bedstefar Valeriano Jacuzzis fodspor som vinproducent. Efter fire år fik han følgeskab af sin bror, kældermester Matt, og de to pionerer har siden arbejdet på at udvikle det, man i dag ofte kalder "den amerikanske Rhône-stil".

I 1991 blev produktionsfaciliteterne flyttet fra Oakley til Sonoma Valley i en ny ejendom, som i dag udgør et areal på 140 ha. Stedet blev specielt valgt for sit kølige klima, der giver gode betingelser for Syrah, Viognier, Marsanne og Roussane, som vinmarkerne er beplantet med. Fra denne historiske ejendom, hvor der engang lå en Miwok landsby og som også har været en af de første lejre for Sonoma Mission, har man en fantastisk udsigt over Carneros Valley.

I dag råder Cline Cellars over ca. 400 ha. vinmarker i Contra Costa, Carneros, Sonoma Coast og Lodi. Carignan, Zinfandel og Mourvèdre druerne produceres på nogle af de ældste vinstokke i Californien. På vingården i Oakley kan man fx producere vine på Contra Costa vinstokke, der er mellem 80 og 110 år gamle.

## **Distriktet:**

Det var franciskaner munke, som plantede de første vinmarker nær Los Angeles i 1779. Derfra bredte vinen sig i Sonoma, Napa og Santa Clara og oplevede en sand opblomstring, indtil man hundrede år senere fra 1880 oplevede samme plage som i Europa vinlusen Phylloxera, der lagde alle markerne brak. En plage mere skulle ramme de ny beplantede vinmarker nemlig forbudstiden fra 1920 til 1933. Men fra 1970 til 1975 oplevede man i hele Californien kæmpe investeringer i både beplantninger af nye druesorter og indførelse af nyt udstyr i kældrene.

## **Vinen:**

80% af druerne til denne Syrah California kommer fra Sonoma Coast og resten fra Oakley. Syrah druerne fra Sonoma Coast vinmarker producerer altid vine med en meget udtalt karakter af blåbær, sort peber og en meget dyb farve. I dette område bliver den kølige morgentåge liggende længe op af formiddagen og ofte endda til begyndelsen af eftermiddagen. Med deres enestående mikro-klima og meget varierede jordbundsforhold (fra stenklipper på bjergsiden til lavtliggende områder med ler og muld) er de forskellige parceller i Sonoma Coast ganske imponerende, hvad kvalitet og koncentration angår. De varmere områder i Oakley giver vinen en lidt jammy karakter af modne frugter.

Druerne er håndplukkede og bliver derefter delvist afstillet og skånsomt mast for at undgå for meget tannin i vinen. Ren gærkultur tilsættes, og mosten overføres på rustfri stål tanke, hvor gæringen sættes i gang ved reguleret temperatur. Tre gange om dagen bliver mosten i bunden af tankene overført til toppen, hvor den igen blandes med masken for at få så meget farve, frugt- og smagsekstrakt af druerne som muligt. Efter endt gæring bliver masken presset fra, og vinen får lov at bundfælde ad to omgange, før den overføres på hårdt brændte 1-4 år gamle amerikanske fade. Modningen varer i ca. 10 måneder.

Syrah 'Cal' som man kalder vinen på gården, har en flot, mørk farve. Duften er åben med nuancer af sort peber og mørke bær. I smagen finder man en både frugtrig og krydret stil, en blød tannin og en meget charmerende eftersmag med toner af brombær og blåbær.

Server den med klassisk middelhavsinspireret pastaretter, and-, lam- eller svinekød, men også til



# *Cline Cellars Syrah, Sonoma County*

gratinerede grøntsagsretter.

## **Grillede Portobello svampe fyldt med spinat og tomater**

### Fyld

- 300 g baby spinat blade, skyllet
- God olivenolie
- 1 finthakket løg
- 2 tsk finthakket hvidløg
- 2½ dl hakkede modne tomater (evt. cherry, San Marzano el. lign.)
- 2 spsk fint snittede soltørrede tomater i olie
- 2 spsk gode sorte oliven uden sten, fint hakkede
- Salt og friskkværnet peber
  
- 4 store Portobello svampe
- 2-3 spsk rasp



### Fremgangsmåde:

1. Damp spinaten i det vand der hænger ved fra skylningen i en stor gryde over høj varme til den falder sammen (1-2 minutter). Dryp af og afkøl i en sigte. Pres den resterende væske bort med hænderne, og hak så spinaten groft. Du skal have omkring 2-2,5 dl.

2. Løg sauteseres gyldne i 2 spsk olivenolie over medium varme, cirka 5 minutter under jævnlig omrøring. Tilsæt hvidløg og sauter i 30 sekunder. Tilsæt de hakkede tomater og kog i 1 minut, under jævnlig omrøring. Tilsæt spinat, soltørrede tomater, oliven, 1/2 tsk salt, og 1/4 tsk peber. Kog indtil al væde er fordampnet, 1-2 minutter, under jævnlig omrøring. Tag gryden af varmen.

3. Fjern og kassér champignon stilkene. Skrab omhyggeligt de sorte gæller fra indersiden af svampene med en teske og kassér. Pensl svampene godt med olie overalt og krydr dem med en smule salt. Grill svampene i ovn eller på grillpande (på den glatte side) i 3-5 minutter. Vend dem over på et fad og hæld et tyndt lag af fyldet i svampene jævnt op til kanterne.

4. Bland rasp med 1 spsk olie og salt og peber i en lille skål. Drys hver fyldte svamp jævnt med et tyndt lag af raspblandingen. Ovnbag eller grill svampene ved 200 gr. indtil toppen er gyldenbrun og svampene er møre, 5-10 minutter.

Pynt evt. med lidt friske krydderurter og server som en selvstændig ret med brød til, eller som tilbehør til et stykke grillet kød.