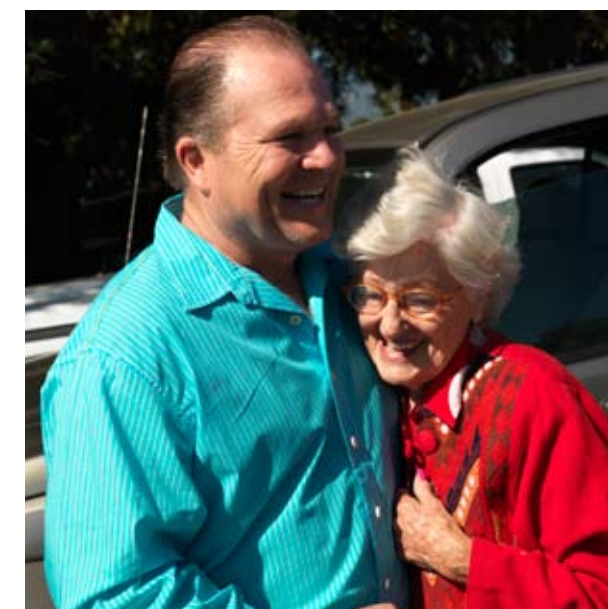


Caymus Vineyards

Rutherford, CA 94573
 ☎+1 707 967 3010
 www.caymus.com
 Vinmakare: Chuck Wagner, Jon Bolta
 Viner: Sauvignon Blanc,
 Cabernet Sauvignon, Zinfandel



Detta är – The House of Cabernet!

I decennier har vinerna från Caymus varit eftertraktade och omtalade i världspressens vintidningar. Utmärkelsen är oändliga och Cabernet-vinerna är eftertraktade på auktionsmarknaden. Familjen Wagner är en av de äldsta familjevingårdarna och numera också en av de få som finns i Napa Valley. Familjen etablerade sig som jordbrukare i dalen på tidigt 1900-tal och Caymus som vingård grundades 1972. Jag kommer ihåg hur Charlie Wagner låg på alla fyra och planterade grönsaker i köksträdgården som finns utanför vingården klädd i halmhatt och breda byxhängslen. Han hade alltid ett leende på läpparna och ett vänligt ord till besökarna.

”Min far och jag jobbade ihop i ett fantastiskt team i 30 år och mina barn är nu involverade i företaget så traditionen fortsätter. Min mamma Lorna bor fortfarande kvar på gården”, berättar Chuck. Han är en uppskattad vinmakare eller om det nu är en vinbonde han är eller om det är en kombination. I alla fall går han inte i andras fotspår utan på ett ibland egensinnigt sätt går han sin egen väg. ”I början så kopierade alla här i Napa Valley Bordeaux stilen men det gör inte vi längre. Vi har funnit vår egen stil som vi är bra på och nu blir vi kopierade av till exempel Chile och Argentina”. Chuck är klar över att viner från olika världsdelar är och skall vara olika.

Han tycker inte heller att ett Napa vin har samma lagringspotential om ett vin från Bordeaux och menar att både Special Selection och Napa Cabernet är som bäst vid 3 till 6 års ålder. ”Ett vin kan inte vara bra både som ungt och gammalt. Man får välja! Ibland läser man i tidningar att ett vin kommer att vara bäst om 12 – 16 år och det förstår jag inte hur de kan veta!”

Den nya vinstilen har en struktur och sötma som framhäver aromerna. De bittra syrorna hålls tillbaka och generellt så är syran lägre i vinerna numera. Han tror också att i framtiden blir det mindre intressant för konsumenter att lagra viner. ”De är ju som bäst när de är unga!”

Råvaran är viktig och grunden till allt ligger i vingården och det måste göras rätt från början. Valet av klon när man planterar, beskärning, gallring och skördetid är några av hörnstenarna för en lyckad odling. ”Våra vingårdar ser inte ut som många andras. Vi har ganska många klasar på varje vinstock men de är glesta och då får vi en bättre koncentration och det är det vi söker. Ibland har vi varmt in i November och kan skörda sent. Extrakt är viktigt men balansen måste finnas. Med den sena skörd som vi har numer så får vi för hög alkoholhalt som vi tar bort efteråt. Hur vi gör det är vår lilla hemlighet...”

Det faktum att man numera skördar sent och kan få potentiella alkoholhalter på över 18 % gör att vinmakningen har fått en allt viktigare roll. Man måste ha en stor skicklighet för att hantera vinet till en slutligt bra produkt. Om Chuck Wagner säger man att han har bara ett problem som vinmakare – Han vet inte hur man gör ett dåligt vin!

Under Caymus etiketten produceras också en Zinfandel och en Sauvignon Blanc. Det vita vinet görs av Jon Bolta och är av Reserve karaktär, det vill säga att man gör bara vinet när frukten är som bäst. Dessa viner säljs bara på vingården till besökare.

Från början var Special Selection ett vin där frukten kom från de egna fälten i Rutherford. Så är det inte längre utan numer väljer Chuck ut de komponenter som är bäst för en slutlig blandning. Caymus har odlingar över hela dalen och en viktig ingrediens i den nya stilen är bergsvingårdar som ger mer stringenta tanniner. De adderar också aromämnen som tobak och blåbär som Chuck menar ger vinet komplexitet. "Jag tror inte på Vineyard Designation. Det är för mig långt viktigare att göra det vin som jag tror är det bästa möjliga än att det bara skall vara från Rutherford. För Special Selection tar vi det bästa av det bästa från alla våra lägen. Det andra hamnar i vår Napa Valley Cabernet".

Han vill utveckla med nya idéer och tekniker hela tiden och en drivfaktor är konkurrensen från de nya entreprenörerna. "Det kommer hit nya investerare med massor av pengar och vill göra det bästa vinet. De har resurser att engagera de bästa vinmakarna och konsulterna och de kan köpa den bästa tänkbara utrustningen. Men man kan inte köpa allt. Man måste också ha den rätta känslan och passionen för att göra ett bra vin. Jag tycker att det är inspirerande med konkurrens och ribban höjs hela tiden. En konsult som gjort mycket för att höja Napa kvalitén är Michel Rolland".

Framtiden i Napa Valley är Cabernet Sauvignon, menar Chuck, men det finns plats för annat också. Pinot Noir blir generellt bättre i Sonoma och det är framtiden för den druvan. Med den globala uppvärmningen tror han att även Carneros kan bli lämpligt för Cabernet odlingar.

Chuck är en modern jordbrukare men inte så sällan ser man honom åka omkring i en Chevrolet pick-up från 1962. Det är hans ögonsten ända sedan han som liten grabb fick åka i den till kusten för att fiska. Det var en granne som inte hade egna barn så Chuck fick följa med. Bilen blev till slut såld men Chuck tog reda på till vem och åkte genast dit och köpte den!

"Jag är glad att familjetraditionen fortsätter med mina söner och en dag är det kanske jag som ligger på alla fyra och planterar i köksträdgården precis som min far gjorde!"