

The Napa Valley Wine train

Kanske är Kalifornien den av USA:s stater som är mest lockande och som har något att erbjuda alla intressen och smakriktningar. Ända sedan den stora guldrushen i mitten av 1800-talet har utveckling och ekonomisk framgång präglat denna natursköna och omväxlande del av USA. Här finns allt från världens största film- och nöjesindustri till framstående universitet som fostrat flera nobelpristagare.

Kalifornien är nu inte bara Hollywood och computer high-tech utan också USA:s största producent av jordbruksvaror. Medelhavsklimatet i dalgångarna bakom kustbergen har visat sig vara mycket lämpliga för grönsaksodling, och för vinproduktion.

Vinproduktionen i USA tog fart i mitten av 1900-talet, under en period när den europeiska produktionen gått ner på grund av att vinstockarna drabbats av en svår sjukdom. I dag säljs Kaliforniskt kvalitetsvin över hela världen, möjligen med undantag för de stora producentländerna i södra Europa. Även om de olika distrikten i Kalifornien inte sätter samma karaktär på vinet som är fallet i Europa, finns det självklart mer eller mindre bra vindistrikt även här. Napa valley, ett vindistrikt norr om San Fransisco, tillhör de allra bästa. I distriktet finns några hundra vingårdar av vilka kanske ett 50-tal håller mycket god klass.

Napa valley är ett populärt utflyktsmål, dels ligger området på bara en dryg timmes avstånd från San Fransisco, dels finns här många vingårdar som har vinprovning och guidade turer. En stor attraktion är också The Napa Valley Wine Train. Ombord på tåget kan man äta gott, dricka lokalt producerat vin av mycket hög klass samtittigt som man i sakta mak transporteras genom en bred dalgång där vingårdarna ligger på rad på ömse sidor om spåret.

För att förbättra möjligheterna att transportera ut skogs- och jordbruksprodukter från området mellan städerna Napa i söder och Calistoga i norr bildades 1864 The Napa Valley Railroad Company. Järnvägen anslöt till en av Southern Pacifics (SP) huvudlinjer strax söder om Napa. 1885 övertog SP The Napa Valley Railroad och drev banan vidare ända fram till 1987 då den köptes av Vincent DeDomenico som samtidigt bildade bolaget The Napa Valley Wine Train Inc. Förutom järnvägsdirektör är Vincent DeDomenico majoritetsägare i ett stort företag som bland annat tillverkar pasta. Han är också gourmet och medlem av den världsomspännande organisationen *Confrerie de la Chaine des Rotisseurs*. DeDomenicos målsättning med The Napa Valley Wine Train är att kunna erbjuda mat och vin av yppersta kvalitet i en skön och avkopplande miljö. Det har han lyckats så bra med att han i Paris belönats med en guldmedalj för: *"his efforts to promote the marriage of good food with great wines"*.

Dagens turistjärnväg utgår från McKinstry street i Napa. Här har bolaget en stor lokal där man förutom biljetter också kan köpa souvenirer, vin och choklad. Före varje avgång kan man dessutom delta i vinprovning och föreläsningar om vin och vinodling. Normalt är det tre avgångar per dag, ett frukosttåg (brunch-train) som avgår vid 9-tiden, ett lunch-tåg lämnar Napa mitt på dagen och slutligen ett middagståg som avgår vid sextiden på kvällen. För varje avgång kan man välja på flera olika alternativ, från tur-och-returresa utan mat till resa inklusive komplett fyra rätters middag ombord på tåget. Vissa middagståg är kombinerade med jazzkonserter eller andra särskilda aktiviteter.

Från Napa går järnvägen nästan rakt norrut. Spårläget är dåligt och farten låg. Det tar cirka en och en halv timme att nå banans ändpunkt, den lilla staden St. Helena, cirka 30 kilometer från Napa. Tåget gör inga uppehåll under vägen och ingen tillåts lämna tåget i St. Helena under det

korta stoppet för rundgång. Drivkraften utgörs normalt av dubbla ALCO-dieslar, inköpta från Canadian National Railroad. Bolaget äger fyra sådana lok.

Intresset för The Napa Valley Wine Train är i första hand en fråga om god mat och goda viner i en god miljö och i mindre grad järnvägshistoria. Ägaren, Vincent De Domenico, har dock inte bara skapat ett kök av yppersta klass, han har också låtit pietetsfullt restaurera ett antal Pullman salongs- och restaurangvagnar från ”The Golden Era”, dvs tidigt 1900-tal. Allt i dessa vagnar är av högsta klass. Inredningen glänser av polerat trä och blank mässing. Borden är dukade med linnedukar, besticken är av gediget silver och glasen är av äkta kristall. På toaletten finns inga pappershanddukar utan gästerna kan torka sina händer på en för varje gäst ny, fräsch frottéhandduk. Pullmanvagnarna kompletteras med några Vista-dom observation railcars från 50-talet, även dessa är restaurerade och i mycket fint skick. Servicen ombord matchar maten och är självklart av högsta klass. En duktig och effektiv serveringspersonal är också ett måste om man skall klara av att servera cirka 300 middagsgäster en fyra rätters middag under den cirka tre timmar långa resan. Man klarar av att servera cirka 150 middagsgäster samtidigt vilket innebär att gästerna äter i två lag. Hälften får börja i restaurangvagnarna med förrätter och huvudrätt. I St. Helena måste man vara klar för då byter man med nästa lag som fått sina förrätter i salongsvagnarna och som nu skall serveras huvudrätt och kaffe med dessert i restaurangvagnarna. Tack vare den duktiga och månghövdade serveringspersonalen fungerar det hela mycket smidigt. För att matcha klassen på mat och miljö ställer bolaget vissa krav på sina gäster. Anbefälld klädsel är kavaj och slips och inga jeans!

Att The Napa Valley Wine Train Inc. helt är fokuserade på vin och mat återspeglas i souvenirbutiken. Det finns ingen litteratur alls om järnvägen eller fordonens historia. Jag gjorde dock ett fynd i form av en liten handbok för äldre på oljeeldade ånglok. Den med hjärta och passion välskrivna handledningen är författad av en av järnvägens nuvarande lokförare, Darrell Tilcock, som i sin ungdom, i slutet av ångloksepoken, var äldre hos Southern Pacific.

GOURMET DINNER MENU

(exempel)

Hors d'oeuvre

*Country Style Duck and Pork Paté with Red Onion Marmelade.
Whole Grain Honey Mustard Served with Romano Crostini*

*

Hearts of Romanie

*Fresh Romaine Lettuce, Heirloom Tomato, Pickled Fennel, Kalamata Olive,
Gorgonzola Cheese with Pesto Balsamic Vinaigrette Dressing*

*

Harlequin Sorbet

*

Wine Train Tenderloin

*Roasted Whole Angus Beef Tenderloin. Marinated in
Cabernet Wine, Olive Oil and Fresh Herbes. Served with a
Cabernet Veal Demi-glace and Sautéed Mushrooms*

*

Desserts

*

Coffee or Tea

- * -

Till menyn ovan kan rekommenderas ett glas Chardonnay från exempelvis Grgich Hills, en vingård strax söder om St.Helena i Napa Valley. Till oxfilén kan det passa bra med en Pinot noir från Domain Carneros, en större vingård öster om Napa.

En middagstur med meny som ovan men exklusive dryck till maten kostar cirka 75 dollar per person. Då ingår vinprovning och föredrag i ”stationshuset” i Napa. Det finns både billigare och dyrare alternativ, från cirka 30 dollar upp till cirka 100 dollar per person. Priset beror på vilken tid på dagen man vill åka, vad man vill äta och på vilken typ av underhållning som tillhandahålls. För att vara säker på att få åka en viss bestämd tid är det klokt att boka plats i förväg. Vissa av middagsturena, särskilt de som inkluderar någon form av underhållning, kan vara fullbokade i månader. Bokning kan ske via Internet. <http://www.winetrain.com>