

B

SVERIGE
PORTO
BETALT

ANDREAS

– BÄST PÅ VIN I NORDEN

Sveriges och Nordens bästa sommelier Andreas Larsson besökte Alsace i höstas. Med i bagaget hem hade han nya vintips att omsätta i sitt arbete på Vinbaren på Eriks Gondolen i Stockholm.



Just nu njuter han av segerns sötma och förbereder sig för sommelierernas världsmästerskap i San Fransisco nästa år. En magpirrande tävlingsupplevelse där ingen svensk hittills lyckats nå någon topplacering.

– Kvaliteten är genomgående hög i Alsace. Vinerna är så mångfascetterade och kombinationsmöjligheterna så många. Ett passande Alsacevin går att hitta till praktiskt taget vilken maträtt som helst, konstaterar Andreas Larsson när vi möts under Gondolens restaurang vid Slussen i Stockholm.

Med en mångårig erfarenhet som kock vet han vad han pratar om. Nu var det inte första gången han besökte Alsace. Resan fick han som pris för sin förstaplats i Svenska mästern för sommelier som arrangerades av Sommelierförbundet. Han besökte en rad intressanta vinproducenter och fick vara med om upptakten till årets vinskörd.

– Jag fick botanisera i allt från torra strama och eleganta Rieslingviner och kryddigt feta Pinot Griser till sliskigt härliga och söta sent skördade Gewurztraminer. Det är ju variationen av druvor som gör Alsaceregionen så unik.

Vin med Gamla Stan som fond

Likheterna med det germanska köket är många. Våra syltor påminner om deras patéer, de rustika grytorna har paralleller till våra husmansgrytor. Den röka skinkan och laxen hör också till den svenska favoritmaten.

– Med andra ord passar det svenska husmansköket utmärkt till Alsacevinerna, men även de senaste årens influenser av asiatisk och orientalsk mat ackompanjeras utmärkt av dessa viner, menar Andreas Larsson och håller upp en Pinot Gris Grand Cru provsmakad under besöket i Alsace.

Utanför vinbarens fönster driver skurar av snöblandat regn och tömmer sig i Strömmens

kalla vatten. Djurgårdsfärjan och en Vaxholmsbåt stretar mot vinden. Med en sådan bild på näthinnan är det inte fel att få sommarens sol och dofter koncentrerade i ett välbalanserat glas Pinot Gris Grand Cru. Aromen av äppel och honung hänger kvar i den långa eftersmaken.

I Stockholm finns bara två riktiga vinbarer. På Berns och i bottenvåningen av Gondolen. Storstäder som Malmö och Göteborg har också några vinbarer, än så länge ett storstadsfenomen, men de blir fler och fler.

– Många har upptäckt vinbarens fördelar, berättar Andreas Larsson. Hit kan man komma och dricka ett enkelt glas vin för femtilappen eller ett raritetsvin för 200 kronor. Men det viktigaste är att besökaren kan få tips och information om viner i kombination med mat.

Rollen som kunskapsbärare tar han på största allvar. Om det nu skulle finnas något snobberi runt vin är han den förste att avdramatisera detta. – Ju mer kunskap jag får desto ödmjukare blir jag, säger Andreas Larsson.

Han har gått den långa vägen till framgång. Under många år arbetade han som kock på en rad kända restauranger i Stockholmstrakten. Det var först för fem år sedan som han på allvar började studera vinkunskap på Restaurangakademien i Stockholm. Många sommelier lämnar ofta restaurangmiljön för att bli vinagenter när de är klara med utbildningen. För Andreas Larsson är det däremot i restaurangmiljön han känner sig hemma och där han vill fortsätta sitt arbete.

– Det är ju kombinationen av mat och vin i rätt miljö som ger den totala måltidsupplevelsen säger Andreas Larsson innan han försvinner för att förbereda helgens vinmeny på Vinbaren på Eriks Gondolen.

Text och bild Jörgen Ulvsgård

alsace...

Nyhetsbrevet utges av Sopexa
Karlavägen 108
115 26 Stockholm, Sweden
Tel: (46) 8 783 22 15
Fax: (46) 8 783 22 17
E-mail: delacroix.sopexa@telia.com
För mer information
kontakta: Blaise de la Croix

alsace...

ett nyhetsbrev om Les vins d'Alsace

december 2002

Svenskt Julbord med Alsace

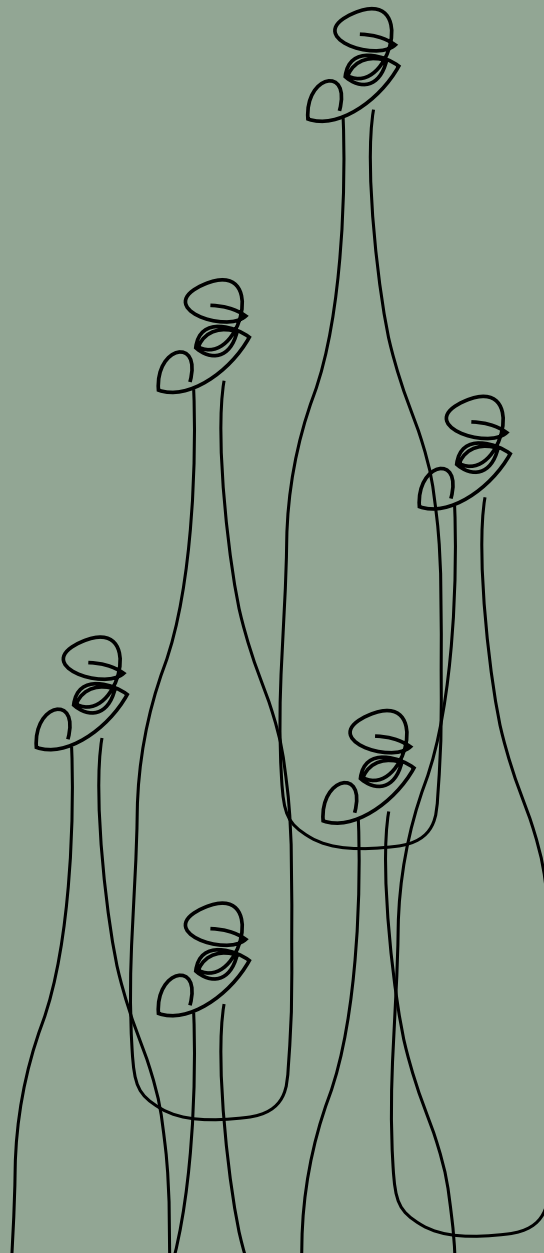
Det svenska julbordet med pressylta, ål, böckling och lax passar nämligen utmärkt till ett Alsacevin. Det kan till och med vara en smaksensation.

Den röka ålen och böcklingen kräver en mycket kraftfull Gewurztraminer, då blir smakupplevelsen rent av raffinerad.

På det nordiska julbordet är den röka och gravade laxen en självklarhet, men det är inte så lätt att välja vin till dessa anrättningar. Dessa rätter går dock att tämja med en Tokay PinotGris, som orkar stå emot laxens väldiga dominans.

Pressyltan kan med fördel serveras till en Pinot Gris eller en Gewurztraminer.

God Jul!
önskar
vinproducenterna
i Alsace



ÅRETS VINSKÖRD BÄTTRE ÄN VÄDRET

När jag besöker Colmar, hjärtat i Alsaceregionen, är man mitt uppe i årets skörd av druvorna som ska användas för de mousserande crementvinerna. Skörden av de övriga druvsorterna har däremot skjutits upp ett par veckor. Regnet öser ner och det borde vara bekymmersamt, men hos Jean-Louis Vézien, direktör i CIVA, vilar inga ledsamheter. Han verkar vara lugnet själv och ger sin samlade syn på årets skörd.



– För det första har Alsace klarat sig betydligt bättre än många andra områden i Europa när det gäller den ovanligt rika nederbörden denna sommar. För det andra har våren och försommaren varit väldigt fina, vilket är en av de viktigaste faktorerna för en bra skörd, säger han och fortsätter:

– Får vi bara ett par avslutande torra och soliga veckor kommer årets skörd att bli väldigt bra. De sista två veckorna innan skörden är så oerhört viktiga för att koncentrationen och aromen i druvorna ska bli fullödiga. Han konstaterar också att mätningarna hittills visat att alkoholhalten, syran och koncentrationen håller samma nivå som förra året.

Tittar vi lite i backspegeln kan vi konstatera att vintern inte var alltför tuff och vårens blomning var normal och skedde under en kort period. Temperaturen i juni var perfekt. Mognadsgraden i augusti och september visade på en tidig skörd, men så kom regnet och svalare väder som gjorde att en del producenter valde att vänta någon vecka.

Lyckad årgång för Riesling

När jag ett par veckor efter min hemkomst kontaktar honom på telefon är han mycket tillfredställd med årets skörd.

– För att kunna nyttja novembersolen valde en del producenter att skjuta upp skörden av druvorna några dagar eller upp till en vecka, även om det officiella startdatumet för druvskörden i Alsace inföll den 30 september. Detta visade sig mycket lyckosamt, eftersom vi fick en hel del sol under denna tid, berättar Jean-Louis Vézien.

Växlingen mellan soliga och regniga väderleksförhållanden åstadkom i år annars en viss förändring för vinproducenterna. De fick vidta vissa åtgärder, vilket i sin tur medförde en liten minskning beträffande kvantiteten.

– Med hjälp av en hård och skicklig gallring av vinodlarna blev däremot skördeuttaget ungefär lika bra som förra året. Druvorna blev visserligen färre, men i gengäld större. Kvalitetsmässigt när vi upp till samma styrka som för årgångarna 2000 och 2001, summerar Jean-Louis Vézien.

Förhållandena har varit lyckosamma för de flesta druvsorter, i synnerhet när det gäller druvan Riesling. Det tycks vara den druva som kommit allra bäst till sin rätt denna specifika årgång med tanke på arom och syror.

– Temperaturen för två år sedan var lite högre än normalt, vilket gav en för hög sockerhalt i druvorna. Årets medeltemperatur har däremot varit i det närmaste perfekt, vilket kommer att ge årets vin en bra balans med låg sockerhalt, konstaterar Jean-Louis Vézien.

BOKA IN ALSACE VINDAGAR

Alsace vindagar har blivit en årlig tradition, så även i år. Det blir högklassiska vinprovningar från ett trettiotal producenter och några svenska importörer. Vindagarna hålls nästa år den 3 februari i Stockholm och den 4 februari i Göteborg. Arrangör är Sopexa för CIVAs räkning. Vi återkommer snart med mer detaljerad information.

I ledare

Höst och vinter är kanske mer än övriga årstider säsong för vinerna från Alsace. Riesling och Sylvaner finner väl en plats tillsammans med fisk och skaldjur, medan Tokay Pinot Gris och Pinot Noir gör sig bra med rådjur och andra fylliga rätter som länge får puttra på spisen.

Världen över associeras vinerna från Alsace med fest. Föga förvånande med tanke på de många lyckade smakaktenskap som sker mellan Alsaceviner och festliga maträtter. Riesling ackompanjerar med fördel ostron, langust, hummer och rökt lax, medan Pinot Gris och Gewurztraminer fungerar fint med gåslever. Prova gärna Pinot Blanc och Pinot Gris till olika sorters fågel till exempel kalkon och gås. Många av kakorna som hör julen till går bra med Gewurztraminer, "Vendange Tardive" och "Sélection de Grains Nobles".

God helg tillönskas alla! Låt gärna vinerna från Alsace bli en del av de lyckliga stunderna över jul och nyår!

Le Président du CIVA
Georges Wespiser



CIVA
Maison des Vins d'Alsace
BP 1217
F 68012 Colmar
Tel: (33) 3 89 20 16 20
Fax: (33) 3 89 20 16 30
civa@civa.fr
www.alsacewine.com
Redaktör: Jörgen Ulvsgård
Producerad av Mind Partner
i samarbete med Sopena.

VINAMBASSADÖR – MED KÄRLEK TILL ALSACE

Med sin karisma och personlighet var han den som väckte svenska folkets intresse för vin. Det är nu över 20 år sedan den populära serien om vin sändes i TV. Allt sedan dess har Carl Jan Granqvist varit dryckes- och måltidskulturens suveräne galjonsfigur. Med franska viner i allmänhet och Alsace i synnerhet har han haft ett långt kärleksförhållande.

Vi träffas i hans eget residens på Saxå Herrgård några kilometer norr om Grythyttan. Han står själv vid spisen och fixar Janssons Frestelse för att bjuda sina norska elever från Restaurangskolan i Stavanger på lunch. Sveriges Radio ringer och vill ha en intervju i direktsändning som Carl Jan Granqvist tar utan betänketid.

Han har som vanligt många järn i elden. Halvtidsarbete för Hällefors kommun om arbetet med att upprätta ett måltidsmuseum i anslutning till Måltidernas Hus i Grythyttan. Den resterande halvan delar han mellan en professur i matkonst vid högskolan i Stavanger, styrelsearbete för Grythyttans värdshus och arbetet med vinkällaren Grappe i Stockholm, som han driver med framgång tillsammans med sommelier Johan Magnusson. Just nu håller han dessutom på att avsluta arbetet med en bok om konsten att lagra vin. Han skriver den tillsammans med Johan Magnusson och det är den första i sitt slag i Sverige. Boken ska vara klar till jul.

– Att behärska konsten att lagra vin är ett måste för att utveckla sina vinkunskaper, menar Carl Jan Granqvist, som efter 30 års folkbildande verksamhet om mat och vin fortfarande brinner för allt som har med måltidskultur att göra. Målet är att få alla de som i dag köper vin för att konsumera direkt att i stället börja lagra sina viner.

– Det är det bästa sättet att upptäcka potentialen i ett vin och det enda sättet för att kunna jämföra olika viner och årgångar med varandra.

Med känsla för franskt

Att Carl Jan Granqvist är frankofil när det gäller sitt förhållande till viner är för de som känner honom ett understatement. Det är den franska respekten för tradition, yrkesskicklighet, klimat och jordmån som han håller högt och som ligger honom varmast om hjärtat.

– De stylade moderna vinerna kan vara nog så bra och intressanta, men det är inget som går upp mot den typ av viner som de gamla franska familjeproducenterna tillverkar, ofta på



gamla stockar över 45 år. De är inte så förhållande av ekfatslagring som många av de moderna vinproducenterna är, utan bygger lagringen på garvsyra som finns i skal och kärna, berättar Carl Jan Granqvist. Kärleksförhållandet till Alsaceviner är lika gammalt som hans vinintresse.

– Det var faktiskt ett Alsacevin som tog min oskuld. Med sin personlighet, sin elegans och sina spännande aromatiska syror fick de mig helt på fall. Han fortsätter att berätta om sina två avgörande möten med Alsaceviner i mitten av 70-talet. Det första var med gamle Leon Beyer själv.

– En aldrig mästare så full av vinkunskap att jag blev aldeles svag i knäna. Hans förmåga att göra eleganta, fylliga och sammansatta viner är än i dag kända över hela vinvärlden. Detta besök skapade en klangbotten när det gäller mitt förhållande till Alsaceviner som för alltid kommer att finnas kvar, säger Carl Jan Granqvist efter en stunds eftertanke och försvinner ner i minnenas arkiv.

Det andra mötet var tillsammans med den

världsberömda vinhandlaren Johan Björklund under en tryffelhelg i Paris.

– Vi drack några ädelrötade sent skördade Alsacer, Vendanges tardives och Sélections de grains nobles, som satte djupa spår i smakminnet.

För Carl Jan Granqvist är Alsaceviner starkt förknippade med höst och vinter. Han nämner pasta med tryffel och grädde tillsammans med ett gott Rieslingvin eller den svenska husmanskosten fläsklägg och rotmos med en Gewurztraminer – matupplevelser han varmt rekommenderar.

– Syrorna i de sent skördade Rieslingvinerna är så piffiga att de funkur utmärkt till en Roquefortost eller serverad sval till en efterrätt av nyplockade smultron, berättar Carl Jan Granqvist på ett sätt som gör att det börjar vattnas i munnen.

I somras besökte han Alsaceregionen och bodde ett par dagar i Riquewihr.

– Det är lätt att förstå varför Alsacevinerna är så populära i Sverige. Det är många svenskar som reser hit eftersom det ligger så nära oss. Regionen är dessutom över-skådlig och mycket vacker med sina djupa böljande dalgångar, menar Carl Jan Granqvist.

Många är de lärjungar som i dag arbetar som kockar, vinagenter och sommelierer runt om i landet och som fått sin inspiration och sina kunskaper från honom.

– Området mat och vin är outtömligt och jag är glad om jag kan fortsätta att inspirera och entusiasmera människor, säger Carl Jan Granqvist.

Eleverna på Restaurangskolan sitter otåligt och väntar på Maestros entré för ett par lektioner i måltidens konst.

Text och bild Jörgen Ulvsgård



RESTAURANGKAMPANJ FÖR ALSACE

Alsacevinet har under flera år varit mycket populärt i Sverige, den sjätte marknaden i världen i volym räknat. På senare tid har emellertid konkurrensen hårdnat av flera nya vinländer som marknadsför sig hårt.

Alsacekampanjen under februari månad nästa år kommer att fokusera på några Alsaceveckor i samarbete med ett antal restauranger i Stockholm, Malmö och Göteborg.

Målet är att få fler svenskar

att prova Alsacevin, men också att öka kunskapen om vinet, de olika druvarna och till vilken mat vinerna passar bäst.

Under dessa veckor kommer vi att erbjuda utbildning till restaurangpersonal för att öka kunskapen om Alsaceviner.

Det blir bland annat professionell vinprovning tillsammans med någon sommelier.

För mer information
sopena@telia.com



ALLT OM ALSACEVINER PÅ INTERNET.

Vill du veta mer om Alsacevinernas fascinerande värld? Besök CIVAs officiella webbsida på Internet. Adressen är www.alsacewine.com

WWW

Om konsten att bygga en vinkällare

Johan Magnusson på vinkällaren Grappe har skrivit den första boken om vinlagring i Sverige. Boken kommer ut lagom till jul med förord av Carl Jan Granqvist, som också varit medproducent. "Ett stort vin är inte resultatet av människans arbete, utan ett resultat av konsekventa och förfinade traditioner. Det finns mer än tusen års historia i ett fulländat moget vin, säger Paul Claudel."

En bra vinkällare är en källa till mycket glädje och förnöjelse. Med boken vill författarna få oss som enbart köper vin för att direkt konsumera att upptäcka den högre grad av njutning det innebär att dricka ett sådant vin. – Att köpa ett bra vin och inte lagra det är som att kasta pärlor till svinen. Visst, det kan vara helt okej att dricka ett vin nu, men kan ändå inte jämföras med hur det smakar efter fem eller tio år, säger Johan Magnusson på Vinkällare Grappe.

Tanken med boken är också att avdramatisera vinlagringens konst. – Många tror att det är så svårt. Men det är varken svårt eller mystiskt, bara man skapar de bästa förutsättningarna, fortsätter Carl Jan Granqvist.

Tålmod är däremot viktigt. Det går inte att skynda på mognadsprocessen hur gärna man än vill.

I boken hittar du kapitel som: Vinets lagringsegenskaper, Vinkällarens beskafterheter och utrustning, Bedömning av ett gammalt vin, bara för att nämna några.

Boken kan beställas av Silander & Fromholtz förlag, till ett specialpris för dig som får det här nyhetsbrevet för 149 kronor (normalpris ca 210 kronor).

Beställ via e-post
dinaviner@telia.com

