

# MAT&DRYCK

## Lägg till en tjuga – det vin(n)er ni på

**Denna premiärvecka** kör vi en skumpa som inledning och därefter ett vitt från Portugal och en rosé såhär när det fortfarande är lite sommartider kvar.

Champagne är grymt gott, men det finns mycket annat bubbel som väntar på att upptäckas. Portugal som vinland blir mer och mer intressant.

Rosé är gott på sommaren men kan absolut drickas året runt. Alla vinerna hamnade över 100-lappen i denna premiärspalt. Det kommer bli ett uttjatat ämne framöver från min sida: Lägg till någon tjuga på vinet – det tjänar ni på!

### 4 SMAKFULLA VINTIPS

#### Franciacorta Anteprema Brut

Italien, Lombardiet

Nr: 77163 (BS)

Pris: 245:-

**Om:** Italiens motsvarighet till Champagne. Inte att jämföra med Prosecco för detta är ett hantverk som tar ungefär 2 år att få fram. Definitivt torr med endast 5 g/l restsocker. Går utmärkt att sippa på som välkomstdrink men också grym ihop med en rostad macka, lite majonnäs, några räkor samt nypressad citron.



#### Quinta do Ameal

Portugal, Vinho Verde

Nr: 94287

Pris: 129:-

**Om:** Druvsorten är 100 procent Lour-eiro, som inte är världens mest kända druva. Det är lite typiskt för hela Portugal som man kanske tror har mest konstiga, billiga och taffliga viner. Helt fel, för går man upp några kronor kan man exempelvis hitta detta läckra vin med massor av smak. Klockrent till en skaldjurspasta – eller Hawaiipizza.



#### Les Lauzeraies

Frankrike, Tavel

Nr: 2724

Pris: 115:-

**Om:** Ni som tror att kvaliteten på rosé har att göra med färgen måste tänka om. Färgen beror bara på hur länge vinet har haft kontakt med druvskalen. Kort tid = ljus rosa. Längre tid = mörkare rosa färg. Ett val vinmakaren gör. Här har vi en riktigt god, torr rosé som passar utmärkt på verandan ihop med en skål jordnötter men också lika bra med en ugnsbakad lax täckt med pesto.



#### Nigrum (alkoholfritt)

Sverige, Stugun

Nr: 1925

Pris: 37:- (375 ml)

**Om:** Juice av svarta vinbär och vindruvor med en restsötma på 58 g/l. Långt från överdrivet söt då den friska syran från bären som balanserar upp fint. Denna Jämtländska goding funk utmärkt som dessertvin. Servera något kylt, 18–20 grader, till exempelvis mörk choklad eller en måttligt söt pralin.



KORKAR UPP EN VINSPALT I VÄSTERÅS TIDNING. Patric Andersson är sommelier på bland annat Vinoteket i Västerås. Nu ska han dessutom tipsa Västerås Tidnings läsare om goda viner.

FOTO: JONAS BERGKVIST

# Han ska tipsa Västerås Tidnings läsare om vin

**Sommelier Patric Anderson: "Du kan ganska snabbt bli hyfsat duktig på vin"**

**Patric Anderson är sommelier på Vinoteket och Ristorante Limone i Västerås.**

**Och inte minst – Västerås Tidnings nye vinexpert. – Den magiska gränsen på 100 kronor för en flaska vin måste sprängas, säger han.**

Titt som tätt kommer Patric Anderson att presentera vintips för Västerås Tidnings läsare.

– Jag vill försöka ge lite mer kunskap, lära läsarna om vin. Utan att för den skull bli pretentiös. Men jag vill helt enkelt försöka fokusera på lite andra saker än vad gemene vinspalter gör, de kan ofta bli lite torra och tråkiga tycker jag.

En sak som Patric Anderson vurmar för i sin ambition att utbilda i vinets ädla konst är att få folk att våga prova på viner över den magiska gränsen.

– "Ah, över 100 kronor är lite saftigt", säger många. Våga, säger jag. Lägg på 20–30 kronor mot normalt så kommer det att hända så otroligt mycket mer med vinet, en

**”** Lägg på 20–30 kronor mot normalt så kommer det att hända så otroligt mycket mer med vinet, en wow-känsla

wow-känsla. Skippa den köpta Bearnaisesåsen och gör egen istället och lägg de pengarna på vinet.

**Vinoteket gav möjligheten** Vinotekets sommelier – som tillsammans med endast ett 15-tal övriga inom yrket i Sverige även har gått en fortsättningskurs för att fördjupa sig ytterligare – kommer givetvis att tipsa om viner även under hundralappen.

– Absolut, det finns mycket bra där också.

Det är först de senaste åren som Patric Anderson har fått upp ögonen – eller smaken ska vi kanske säga – för vin på allvar.

– Man skulle nog kunna säga att det gick från en hobby till något annat för ungefär

fyra år sedan. Som för många började min smakresa med whisky. Jag var fanatiker. Sedan gled jag över åt konjakhållet och nånstans på vägen där hittade jag grappa som jag tyckte var helt magiskt. Sedan var steget inte stort till att fördjupa sig i vin. Intresset har blivit starkare ju mer jag har lärt mig om det. Sedan när Vinoteket öppnade fick jag chansen att jobba med detta fullt ut som yrkesman.

**Kan alla bli bra på vin?**

– Ja, jag skulle vilja säga att du ganska snabbt kan bli hyfsat duktig på vin. Ska man lära sig allt tar det väldigt lång tid. Men vill du gå från att säga "jag tycker inte om rött vin" till att säga "jag tycker om den där druvan av röda viner", så är steget väldigt litet. Medan det tar betydligt längre tid till att säga "just den druvan i den regionen från det landet".

**Hur är svenskarnas intresse för vin?**

– Det har ju ökat hejdlöst de senaste åren. Från att vara intresse till att nästan bli som en hobby där man går vinkurser, åker till vinländer och besöker vingårdar. Bara titta

på Munsänkarna, där jag också är medlem, som bara ökar och idag förmodligen är världens största vinklubb med 26 000 medlemmar.

Den andra saken – förutom att "spränga den magiska 100-kronorsgränsen" – som Patric Anderson kommer att "tjata" om i spalten är protein.

– Visst, rött till kött och vitt till fisk är en bra regel. Men det behöver inte alltid vara så. Vi måste sluta prata endast protein ihop med vin. Proteinet är egentligen bara något att tugga på, det är smaken i maten som är det viktiga. Det är ju exempelvis ganska stor skillnad smakmässigt på surströmming och grillad tonfisk, fast bägge är fisk. Det intressanta är om det exempelvis är en syrlig, söt eller grillad rätt.

**Vad kommer du inte att skriva om i vinspalten?**

– Jag kommer inte nämna ett dyft om vad vinet doftar – det märker du ju själv när du öppnar flaskan. Sedan är det upp till njutaren att upptäcka vad det doftar och smakar. Det finns inget facit.

Jonas Bergkvist

jonas.bergkvist@vasterastidning.se



**PATRIC ANDERSON**  
Sommelier

### 46-årig bergsklättrare född i Surahammar

► **Namn:** Patric Anderson  
► **Ålder:** 46  
► **Bor:** Johanneshöjden, Västerås ("Men uppväxt i Sura, en gång suuring alltid suuring")

► **Gör:** Sommelier på Vinoteket och Ristorante Limone samt från denna vecka vinexpert i Västerås Tidning  
► **Intressen:** "Bergsklättring är nog det allra största vid sidan om vinet. Jag

har gjort fyra av "Seven Summits" (en klättringens klassiker), nu börjar det bli för dyrt och tidskrävande att ta de återstående (skratt)"  
► **Övrigt:** Stort intresse för matlagning