

MAT&DRYCK

Inte korkat med skruv – det ger gladare ekar

Fnyser ni fortfarande åt vin med skruvkork som att det skulle vara ett billigare alternativ? Då har ni inte hängt med, det finns skruvkapsyl-viner idag som kostar mer än en full tank 98 oktan. Med ett naturligt material som barken från korkek finns alltid risken att vinet blir defekt, korkskadat. Det är emellertid ett minskande problem idag tack vare förbättrade reningsmetoder. Men med skruvkork så är risken ännu mindre. Miljövänligt och gladare ekar dessutom. I södra Europa förekommer nästan inga skruvviner då traditionen här ännu pockar på att ett vin ska öppnas med korkskruv. Basta!

4 SMAKFULLA VINTIPS

Clotilde Davenne Bourgogne Blanc

Frankrike, Bourgogne
Nr: 5562 – Pris: 129,-

Om: När man köper franska viner, speciellt från Bourgogne, har producenten väldigt stor betydelse. Även om vinet kommer från samma by kan det skilja många hundralappar i pris utan att smak och kvalitet följer mönstret. Här har vi en fruktig, frisk, fyllig, härlig Chardonnay till mycket vettigt pris. Ingen rostad ek, så vinet står lätt upp mot lite kryddhetta som exempelvis chili i maten.



Gemtree Bloodstone Shiraz

Australien, McLaren Vale
Nr: 2083 – Pris: 125,-

Om: Ganska typisk Aussie Shiraz med mycket mogen frukt och mjuka tanniner samt toner av rostad ek. Långt ifrån en stram och elegant Syrah från Rhônedalen fast druvan är den samma (trots stavningen). Helt ekologiskt odlat från en småskalig familje-producent. Ett hyfsat robust vin som man kan matcha ihop med en kraftig skysås, 250g ryggbiff och pommes med smörstekt fänkål på sidan.



Luddite Saboteur Red

Sydafrika, Cape South Coast
Nr: 79765 (BS) – Pris: 249,-

Om: En innovativ producent som har löpt linan ut och ersatt korken med en kapsyl. Genial lösning! Blandning av druvorna Shiraz, Mourvèdre och Cabernet Sauvignon som pga klimatet ger en mycket generös frukt och mjuka, lena tanniner. Låg restsötma på 2,4g/l men känns ändå mycket fylligt och mustigt. Förträffligt ihop med smakrika rätter som grillat, långkok eller en smaskig korv som inte är för kryddstark.



Färna odlingar – Drickfärdig Rabarber (alkoholfritt)

Sverige, Färna

Säljs exempelvis på Brynolf Bagare

Om: Runt herrgården i Färna finns bland annat 15 000 rabarberplantor och av dessa produceras rabarbersaft. Vin från druva i all ära, men ska man dricka något riktigt gott alkoholfritt, så är ofta annan avkastning från växtriket ett bättre val. Johan Matsanders heter bonden som framställer denna mycket goda och friska måltidsdryck.



PATRIC ANDERSON
Sommelier



VD PETER SANDBERG MED FRANKGRUPPENS NYE SOMMELIER PATRIC ANDERSON.

FOTO: JONAS BERGKVIST

Frankgruppen värvar sommelier från Vinoteket

Det händer mycket runt Frankgruppen för tillfället.

Ny huvudägare, ny krog som har fått namnet Josephine - och nu "värvar" restaurangbolaget stans mest meriterade sommelier för att kunna avancera på White Guides Sverigelista. - Det är det här jag brinner för, säger Patric Anderson, som därmed lämnar Vinoteket och Limone.

Nyligen kunde Västerås Tidning avslöja att Lars Forslunds LF Invest går in som ny huvudägare i bolaget Let me be Frank, mer vardagligt Frankgruppen.

- Lasse Forslund fokuserade redan på första mötet på att vi ska fortsätta vår strävan att på tre år försöka nå 75 poäng i White Guide, säger Peter Sandberg, vd och delägare Let me be Frank AB.

Det skulle innebära att Frank går från dagens "mycket god klass" upp till "mästar-klass". På den nivån finns endast 22 restauranger i Sverige idag.

”Det känns som en fantastisk möjlighet att få vara med på den här resan. Det blir en härlig utmaning

I White Guides - närmast beskrivet den svenska motsvarigheten till Michelin-guiden - senaste mätning i våras hamnade Frank på 68 poäng.

- Men vi har varit uppe på 72. Det finns några småsaker i lokalen som vi kan och ska förbättra och när vi stegvis gör dessa förändringar kommer förhoppningsvis lokalen bli ännu skönare, säger Peter Sandberg.

”Spjutkompetens”

En viktig del i "poängjakten" blir också Patric Anderson, som kommer att gå in för ordinarie mammalediga huvudsommelier Sandra Gheysari.

- Patric blir viktig med sin spjutspetskompetens. Det är trots allt inte så många som har tagit Court of Master

Sommelier (tre stycken i landet i år) och vi tycker att är ganska roligt att han dyker upp på en krog i Västerås som vill framåt och vi hoppas därmed kunna höja kompetensen i hela bolaget, säger Peter Sandberg.

”Härlig utmaning”

Patric Anderson, som det senaste året har varit med och byggt upp Vinoteket på Karlskatan från starten, är taggad inför sitt nya uppdrag som inleds 1 oktober.

- Det känns som en fantastisk möjlighet att få vara med på den här resan. Det blir en härlig utmaning, säger Patric, som vill understryka att det inte finns några hard feelings gentemot Vinoteket.

- Absolut inte, vi skiljs som vänner och Vinoteket har dessutom fått superduktiga Daniel Sandvall från Indigo.

Hur ser du på din nya tjänst?

- Det här blir ju en helt annan typ av utmaning än att bygga upp Vinoteket med konceptet världens alla viner. Här är det en redan fungerande verksamhet som ska spetsas. Det handlar mer om fine dining och att försöka

hitta det mest exakta vinet till en specifik maträtt. Det är det jag brinner för, menar Patric Anderson och betonar att samarbetet med köket blir oerhört viktigt.

Kvinnan i familjen

Han kommer mestadels att finnas på Frank, men också var en viktig kugge som rådgivare även till bolagets övriga ställen på Kungsgatan samt nya krogen.

Och apropå Frankgruppens tillökning. I november-december räknar Peter Sandberg med att den redan omtalade restaurangen på Slottsgatan bakom Hattfabriken kommer att öppna.

Han kan redan nu avslöja namnet.

- Det blir Josephine! Vi tyckte det var hög tid för ett kvinnligt namn efter alla hårda manliga uttryck på verksamheterna vi har, säger han med ett skratt.

Och inriktningen?

- Italiensk-amerikansk krog skulle vi kunna sammanfatta det som.

Jonas Bergkvist
021-304618

jonas.bergkvist@vasterastidning.se