

# En dag med Gastrovin

*Nej, säger jag med en gång, mina dagar går inte enbart till att prova vin, men bland ja! Det är en evig fråga som uppkommer när vänner, kollegor och annat kul folk frågar hur en dag ser ut för mig. Tyvärr så hamnar jag allt för ofta framför en dator, men sådant är livet och allt kan inte få handla om tryffel eller anklever (och för er som undrar så är det mycket godare med falukorv och kroppkakor).*

”Trycker på play och låter de små vågorna som kluckar mot båtens köl hålla takten tillsammans med Bo Kaspers – Vi kommer aldrig att dö”

Kommer under tiden jag skriver dessa rader prova fyra olika viner som jag tycker passar denna årstid. Så undra inte för mycket om det helt plötsligt kommer in ett glas vin eller två, och blir mina ord blir mer rullande och gungandes. Så har det inte med vinets ryggrad (alkohol) att göra utan att jag sitter i båten och gör mitt jobb idag, och förtöjd är båten. Bäst att tillägga det.

Det jag skall skriva om denna gång, är bland annat om hur jag idag ser på restaurangsverige och kanske inflika några tankar om hur vi kan lyfta och göra mer för landet. Jag kommer även att ta upp ämnet kritiker. Visst är det ett ord som låter negativt? Eller?

Vad ger mig, och ett fåtal seriösa till, rätten att bedöma andras känslor eller tankar? Jag vet inte riktigt vilket ord som passar bäst för att fylla alla mina krav på mig själv. De gångerna jag sätter mig på en restaurang och skall låta mig hänföras av en annans människas drömmar och mål så skall jag vara lyhörd och öppen för krögarens filosofi och glädje.

Att få äran att vara en bedömare är ett stort åtagande och

det skall göras med stor respekt och med ännu större ödmjukhet. Och det är det väl kanske inte alla kritiker, bedömare eller självutlåtande proffs alltid är det. Och tyvärr så ramlar vissa av dessa bedömningar inom ramar som oftast är blandade med politik och pengar.

”Nu behöver jag ett gott glas bubbel för att känna in sommarens tid och inte bli för gnällig. Vad kan bli bättre än att börja dagen med N/v Pierre Péters Cuvée de Réserve? Ett strålende bubbel med dofter av vitt och gult blomster, nybakt bröd och riven mandel. Smaken är fyllig med ärofylld mousse. Citrus, omogen mango, ett uns av persikor och gråpäronens hårda skal. Ett bubbel som trivs med mig på båten och som tur är så har jag med mig ett gäng gröna sparrisar som jag i all enkelhet doppar i en emulsion av ramslök, citron och rivet äpple. Vilken kombination det blir. Nu orkar jag med glädje ta pennan och rita vidare på min text”

Jag hade häromdagen ett mycket givande samtal med en av våra absolut bästa kockar i landet om detta intresanta ämne, och hen säger detsamma som jag, att halva tanken med att driva en krog måste handla om att på sista raden skall det vara svart när året är slut. Och då gäller det att ta hand om råvaran, sin personal och speciellt sig själv om man skall lyckas.

”Behöver en droppe vin till känner jag och nu har jag fak-







tiskt hoppat i land för att grillen inte skall infinna sig på båten vår, det kan sluta illa. Så klockan slår lunch och vi lägger på ett gäng stora fina havskräftor på grillen tillsammans med några delade citroner. Varm och söt citron med lagom syra, det är vinets bästa vän, tro mig. En frasig brödbit och ett smör smaksatt med dill och en liten del mynta.

Där har vi lunchen och i glaset har vi en gammal god vän från ett vinhus som jag arbetat med i säkert 15 år – ett klassiskt vin som för många glömmet bort men dagen till ära så skålar jag i 2016 Valle Reale Rosé. Läckert med dofter och smaker av färska örter, stenfrukter och torkade körsbär. Livlig syra och trivsamma mineraler. Känner att efter första klunken finns det spår av kallt bryggt svart te med fina nyanser av grapefrukt och bigarräer. Ett smakrikt Rosévin som jag glömt hur bra det är.

Vinet bara tokälskar de varma kräftorna som fått en dusch av citron och såklart slank bakdelen av kräftan ned i emulsionen innan jag bet av en stor tugga. Vinet i sig gillar egen tid, men stäl ut på ett fint sätt när skaldjurens dolda sötma framkommer och tar tag i vinets fina syra. Emulsionen hämnar absolut inte vinet utan får fram mer fruktighet och kropp. Ett rent nöje att dela lunchen med detta vin.

Som vanligt när det gäller mig så börjar jag på en stam och innan jag vet ordet av så är det ett helt träd, där jag hoppar mellan grenarna och inte riktigt vet vad jag skall skriva

på nästa rad. Det jag ville komma fram till med att bedöma andras levebröd var att det ska man göra med stor tanke och fundera både en och två gånger innan något går i tryck. Vi är inget annat än gjorda av känslor och tankar så var rädd om andra, tänk på att vi uppfattas olika och – det är väl det bästa av allt – att vi är olika.

Så skit i trender, bubblor och vad som är inne idag. Tänk långsiktigt. Hade jag fått bestämma över en portal där jag sätter kriterier för vad som är genuint arbete inom den bransch jag arbetar med, för och i så skulle restauranger som har varit i samma drift och filosofi över 5 år få minst en guldstjärna.

Sverige restaurangscen är ibland för stressad, tycker jag. Öppnar en krog som blir hipp och det är fullt tryck på krogen i såg ett år, så vips har det öppnat fler ställen som är minst lika bra. Och vi är ju inte mer än människor så det är klart att vi vill testa nya ställen och se oss omkring. Men det är här som många gör fel enligt mig. Om krogen inte är poppis i mer än ett år så är det många som stänger ned för att göra om, göra nytt och tänka nya trender. Jag säger bara dessa namn: Erik Lallerstedt, Ulf Johansson, Ulf Wagner, Karin Fransson, Per Bengtsson – det är bara några av dem som trott på sitt koncept och tror på det i alla konjunkturer.

Det vi kanske inte reflekterar över är det som vi hittar om vi tittar i listan World 50 best. 1983 (Feran Adria anlände) El

Bulli, 1986 El Cellar de can Rocca, 1995 Osteria Francescana, 1972 (Första stjärnan) Arzak: det är ställen som varit öppna mer än 20 år och de skördade inte frukt första åren. Jag tror på långsiktigt byggande och kommer alltid att göra det. Det enda jag vill ha sagt med detta egentligen är att restaurangsverige aldrig varit bättre – och det blir bara bättre för varje dag – men personligen vill jag att man skall hålla ett koncept och tro på det. Då kommer det att lyckas. Jag säger inte att jag har rätt, men det är min tanke och övertygelse. Tänk sen bara om folket kunde ha en större förståelse för gastronomiska själar som vill öppna krog utan plankstek och pizza. Där kan vi tala om delat samhälle om vi skall rannsaka oss om hur matkulturen ser ut i vårt avlånga land. Vad skulle ni tycka om att få en grundligt lagad husmanskost utmed vägarna istället för skitkorv och pulvermos.

”Vin nummer tre för dagen och tiden skyndar iväg och det har redan blivit sen eftermiddag. Köttet har levererats ned till bryggan och såklart är det stora fina bitar biff från Fjällbete i Jämtland. En gård jag verkligen litat på till 100%. Jag känner bönderna. Jag vet i vilka marker djuren får beta och vi andas samma friska luft i Åre. Köttet grillas över perfekt het kol. Bredvid ligger det några halvor lime som kommer att sällskapa köttet. Sen två tillbehör till detta: salt och peppar. I glaset håller jag upp ett strålande gott vin från Producenten Borgogno. Mer specifikt så blir det inte mindre än 2014 Barbera d'Alba Superiore. Ett kryddigt vin med påtaglig känsla av körsbär och torkade bigarräer. Smaken är fylld med mogna röda plommon, lättja av fint rostade fat som i sin tur delar med sig av ett uns av fin vanilj och struktur. Såklart skriver jag under på att vinet har sin klassiska stil med ett gott avslut av torr choklad och torkade örter. Det lite sträva och unga i vinet kommer att bli perfekt till allt rött kött och tack vare ett stänk av citron kommer syran i vinet att tämjs och vinets besittande frukt fram och njuter tillsammans med mig i eftermiddagssolen.

En helt annan sak som får mig att bli lite fundersam är hur vi behandlar våra älskade kvinnor när det är tid för att dra fram grillen. Det är precis likadant varje år, när grillen är framme då är herrn i huset som skall visa sina krafter och outtömliga kunskap om att tillreda den perfekta biffen. Då går det helt



GastroVin är byggt på de fyra viktigaste hörnstenarna för en fantastisk gastronomisk upplevelse, de bästa råvarorna, godaste vinerna, tiden och såklart det mest påverkande inom gastronomi, gemenskapen.

Jag, Kent Johansson, har lett kurser och föreläsningar inom gastronomi och dryck i tio år men jag kommer aldrig att bli fullärd och det är det som gör det så spännande. Att få lära och lyssna till andras upplevelse och nyfikenhet till den godaste måltiden. Ett matlagningsevent/vinprovning med GastroVin är en upplevelse i sig, vi pratar om mat och vin eller annan godkvalitetsdryck i mängder.

Varför följer vi trender, varför skapas de och vem gör det? Säsongen, är den viktig för råvaran? Varför skall man tillreda råvaran på just detta sätt? Det finns massor av frågor som kommer att besvaras under en kväll med GastroVin. Jag driver idag företaget GastroVin och Dinnerathome Sverige, där även Wine & Ski Experience Europa ingår!

plötsligt väldigt bra att tillreda middagen varje kväll. Och det finaste med det hela är att det är nu männen visar upp sin kunskap och smidighet över att kunna ha minst fyra bollar i luften samtidigt. Det skall grillas biff, drickas en kall öl och hållas koll på röken där det ligger oidentifierade ting som rökt i en dag eller två. Och samtidigt ska man kunna sköta ett säreget samtal med granngubben om den bästa marinaden. Nu skall jag inte dra alla över en kam men detta är något jag fascinerar av varje år. Varför är det på detta viset? Kom igen nu ni där ute som tar åt er: grilla året runt! Det går alldeles utmärkt att grilla inomhus i köket ert. Är det något vi lägger pengar på när vi talar om renovering i lägenheter och hus så är det köket så där har vi det! Hjälp till året runt med kökets alla behag och använd era gedigna grillkunskaper året runt. För grillar man rätt så är det en mycket nyttig tillagningsmetod. ”Dagens sista vin, som jag kanske hade tänkt att servera lite tidigare under dagen. Men med tanke på att det kommer en sparrisglass med råhyvlade sparrisar som doppats i socker med smak av lime och fläder så kan det inte annat än bli så här. Det blir ett vin som skapts av två mycket intelligenta personer som efter några få år nu rankas som absoluta toppen i Österrike. Låt mig presentera Pichler-Krutzler. Och deras vin från 2016 Riesling Trum. Halmfärgat vin som ger glänsande klarhet i mitt glas. Ung och omogen tropisk frukt med inslag av vindpinade höstapplen. Syran i vinet kommer att besudla min sparrisglass och tack vare den kvarvarande syran i sparrisen så kommer alla smaker att sammanstråla på bästa vis. Hade en liten ond tanke om att sockret skulle göra vinet sämre, men icke så. Vinet som talar klarspråk gör sig fantastiskt till min sparrisglass, men likaså till den lättrimmade laxen med rabarber, krasse och soyamajonäs, och till dessa två rätter kommer det recept på kommande rader.”

Det känns som om jag fått ur mig det jag vill för dagen och även fått i mig en massa gott, både från glas och grill. Stort tack till Wine Agency och till mina fantastiska leverantörer som säljer på mig det absolut dyraste men såklart det bästa.

Bon Appetit!

Kent Coco Johansson, GastroVin

## Lättrimmad lax

4 portioner

400 g Salmalax  
2 msk salt  
1 dl vatten  
1 stjälk av rabarber  
1 msk honung  
2 msk soya  
4 msk majonnäs  
8 - 10 blad av valfri krasse  
Salt och peppar av behag

1. Blanda saltet och vattnet, lägg ned laxen i lagen (ca 1 timme) skiva sedan upp i tunna skivor.
2. Rör ihop soya och majonnäs, ev. ett stänk av citron
3. Skala rabarber och hyvla den på snedden, blanda med honungen
4. Lägg upp laxen på en tallrik, 100 g per person. Garnera med rabarber, krasse och soyamajonnäsen.



## Sparrisglas

4 portioner

1 vitsparris  
3 dl grädde  
130 g socker  
1 vaniljstäng  
5 ägg

1. Skala sparrisen och dela ned i mindre bitar
2. Sjud sparrisen, vaniljstäng med grädden i ca 10 min, (det behöver inte koka).
3. Häll av sparris från grädden.
4. Vispa äggula och socker pösigt
5. När grädden fått svalna av blanda ned ägg och socker
6. Låt nu glassmeten få sjuda i 20 minuter på svag värme
7. Sila igen och låt bli kall i kyl
8. Kör därefter i glassmaskin
9. Skala några skivor av sparrisen och doppa i socker
10. Dekorera med valfria örter och skott



# ANNONS