

# Sniffa som en kanin och sörpla som ett svin

– *men inte på en middag*

**Vi satt i** Biblioteket på Hotel Kullaberg

**Vi drack** Ett glas italienskt rödvin: Piccini Memoro, nummer 2392 i Systemets beställnings-sortiment

Text och foto  
Christer Wallentin

**T**ill mötet med Kaj Zaar, Mølles meste vin-expert, ville jag ha en lämplig inramning. Därför möts vi i entrén på Hotel Kullaberg och går in i baren. Tomas Dreilick tittar uppfordrande på oss och jag ber Kaj välja ett vin som han tycker om. Efter en kort överläggning med barmästaren är valet gjort. Vi går de få stegen till biblioteket, sätter oss till rätta och läppjar på vinet.

– Hur kom du in på detta med vin? Hur började det?

– Jag utbildade mig till marinintendent i reserven. Det var i mitten av femtiotalet, och som en del i träningen fick vi ge oss ut på en långresa med HMS Gotland till Sydafrika. På hemvägen gick vi in i hamnen i Bordeaux för några dagars översyn och proviantering.

– Den svenske konsuln i Bordeaux ägde en vingård, känd för sina högklassiga produkter. Till vår förvåning mötte han oss på kajen i sällskap med sin vicekonsul.

– Konsuln inbjöd mig och några andra kadetter till en rundresa i trakten. Tillsammans med vår chef besökte vi de förnämsta vinslotten och blev bjudna på en fin lunch. På kvällen var det en överdådig middag hemma hos konsuln.

**Kaj och hans kamrater** undrade förstås varför de blev föremål för en sådan uppmärksamhet. Förklaringen var att tre svenska kungligheter hade besökt Bordeaux – Oscar II 1886, Gustav V 1924 och Prins Bertil 1934 – och just dessa år hade vinskörden blivit ovanligt bra.

– När vår värd fick veta att ett *kungligt*, svenskt fartyg var på ingående väcktes en förhoppning att gästerna även denna gång skulle bidra till ett gott vinår.

– Tyvärr slog hans önskan inte in. Det blev en katastrofalt kall vår 1956 med en låg skörd. Men för mig var händelsen viktig. Jag hade fått upp ögonen för den minutiösa omsorg som ledande producenter lägger ned för att få fram bra viner.

~

– Vad hände sedan? Höll ditt nyväckta intresse för vin i sig?

– Efter åren till sjöss pluggade jag på Handels i Göteborg. Min inriktning var marknadsföring, och efter examen fick jag jobb på Findus. Det passade mig fint, mat och vin är ju nära kopplade.

– Jag gick med i Munsänkarna i Helsingborg och började leda vinprovningar. Där hade jag stor hjälp av den legendariske Roy Blom på Systembolaget, och vi utvecklade ett nära samarbete. Det här var på sextiotalet och vinprovningar var nåt misstänkt.

~

Efter några år i Bjuv erbjöd Findus Kaj att flytta till Paris. Där arbetade han på Nestlé i tre år med *instant drinks*, alltså drycker i pulverform. Långt ifrån franska viner.

– Efter min tid i Frankrike skulle jag tillbaka till Bjuv, men det lockade mig inte. I stället tog jag över Buitonis skandinaviska verksamhet 1973. Det gällde marknadsföring av både matvaror och vin. Detta arbetade jag med i nästan tjugo år, och jag fick många kontakter i Italien. När Nestlé köpte



Buitoni tyckte jag att det var ett lämpligt tillfälle att göra något annat.

– Efter Buitoni startade jag 1993 en vinimportfirma, Carovin, tillsammans med Calle Rogmark. Tidpunkten var gynnsam för oss. Importmonopolet hade börjat lösas upp, och det hade blivit fritt att importera viner och sälja till både Systemet och restaurangerna.

Kaj och hans kompanjon riktade in sig på Fine-wine-sortimentet, det vill säga viner som kostade 100–200 kronor per flaska i dagens penningvärde.

Carovin breddade sig successivt och importerade viner från Frankrike, Italien och Spanien; så småningom också från både USA och Sydafrika. Som mest köpte företaget viner från 80–90 producenter runt om i världen.

– Vi hade flera viner som sålde bra i Sverige. Col d'Orcia Brunello finns fortfarande kvar i Systemets sortiment. Men 2001 sålde jag min andel och lämnade företaget.

Kaj kom alltså tidigt i kontakt med Munkänkarna och var i flera år ansvarig för föreningens vinresor.

– Sedan tiden med Carovin har jag varit kvar på vinområdet. Vinprovningar och vinresor är en del av det jag sysslar med. I månadskiftet september/oktober leder jag till exempel en veckolång resa till Rioja-distriktet i nordvästra Spanien. Med på resan är sexton personer, flertalet från Mölle.

Kaj håller i vinprovningarna i stationshuset, år efter år. Vad får honom att fortsätta?

– Ja, visst har jag hållit på i många år, men jag tycker fortfarande att det är roligt att förmedla kunskaper

om vin. För det mesta är det mycket folk och alla är intresserade. Ämnet vin är outtömligt, det finns alltid nya infallsvinklar.



## Korta frågor och svar om vin

**Christer:** En del människor dricker vin på ett utstuderat vis. De sticker ned näsan i glasen, tar små klunkar, rullar runt vinet i munnen och så vidare. Vad tycker du om det?

**Kaj:** En vinprovare ska enligt talesättet sniffa som en kanin och sörpla som ett svin. Så ska man verkligen inte göra på en middag, men gärna på provningar.

**Christer:** Vad anser du om bag-in-box-viner?

**Kaj:** Box-vinerna har blivit jättepopulära i Sverige. Sextio procent av allt vin som säljs är på box, mycket mer än i andra länder. Den stora efterfrågan har bidragit till att det numera finns många bra boxförpackade

viner. Om man jämför samma vin på flaska och box, är den stora skillnaden att producenten har tillsatt svavel. Det är nödvändigt för att undvika risken att vinet börjar jäsa, vilket skulle kunna leda till att boxen exploderade. Dessutom filtreras boxvinet mer. Ibland gör man blindtester och serverar ett vin på flaska respektive box. Nästan alltid sätter testpersonerna det buteljerade vinet främst.

**Christer:** Går det att jämföra olika viner i samma prisklass och säga att ett vin är bättre än ett annat?

**Kaj:** Det finns ingen objektiv grund för att sätta ett vin framför ett annat. Jag misstror dom som är alltför kategoriska. Enligt min mening går det inte

att enkelt rangordna viner på en kvalitetsskala. Det ser jag inte som någonting negativt, tvärtom. Det visar hur komplex upplevelsen av vin är.

**Christer:** OK för det, men skulle du vilja rekommendera ett vitt vin och ett rött vin under 100 kronor som ger mycket för pengarna?

**Kaj:** Det gör jag gärna, och som det vita väljer jag *Orballo Alabarinho* från Spanien. Det har nummer 2696 på Systemet och kostar 89 kronor. Det röda får helt enkelt bli det vin som vi har druckit i dag, alltså nummer 2392 *Piccini Memoro* för 89 kronor. Vinet får beställas, eftersom det finns i Systemets beställningssortimentet, men det är värt besväret.

### KAJ OM BYFÖRENINGENS VINPROVNINGAR UNDER HÖSTEN

**Den 22 september** Vi provar Systemets septembersläpp i en så kallade stationsprovning. Då dricker vi tre vita och tre röda viner.

**Den 13 oktober** På förslag av John Albertsen smakar vi på viner från Umbrien och Marche i Italien. Syftet är att förbereda för en eventuell vinresa till dessa distrikt under 2015.

**Den 17 november** Ännu är inget ämne bestämt, men själv skulle jag gärna föreslå mousserande viner inför de stundande helgerna.



## Äntligen, en bok om Bygden.

*Kullabygden. Utsikter, omvägar och nya insikter*, en hyllning i text och bild till vår fantastiska bygd, skriven av Eva Robild och med foto av Jörgen Fotozon Nilsson. Nu är den här! Boken, egna förlagets femte titel, ger oändliga anledningar att upptäcka – och att återupptäcka – vårt närområde och riktar sig lika mycket till oss redan frästa som till alla tillresta besökare. Ta Kullabygden till ditt hjärta du också – för 279:- blir den din!

HÖGANÄS *Bokhandel* & CAPPUCINO

Köpmansgatan 13. Höganäs. Tel 042-34 01 97. Öppet mån–fre 10–18, lör 10–15.

## Mölleskepparna hälsade med tre långa tuuuut, tuuuut, tuuuut

Av Katja Löfqvist

När skeppare som hörde hemma i Mölle skulle passera byn med sitt fartyg seglade de ofta in mot hamnen, girade nära pricken och signalerade med ångvisslan eller sirenen. Det skulle enligt en gammal tradition vara tre långa signaler, som studsade ljudligt mot Kullaberget.

Anhöriga i land rusade ut ur husen och besvarade hälsningen med att vinka med handdukar eller lakan. Andra sprang ned till hamnen för att se vem det kunde vara som fick en hälsning. Det var vanligt att man också hissade flaggan på hamnen och halade den ned och upp för att visa att hälsningen från båten var mottagen.

Ibland var det riktigt stora fartyg som passerade Mölle, och det hände att de gick väldigt nära land. Många blev skrärade och tänkte att det fanns risk för grundstötning.

När kommunikationerna via radio och telefon utvecklades förändrades hälsningsrutinerna. Befälhavarna kunde

ringa i god tid och varsko sina anhöriga, så att de kunde ta sig ned till hamnen i god tid.

En historia berättas om Erik Melin, gift med Alma, som var kapten på båtar som gick med timmer från Norrlandskusten till England. Familjen Melin bodde nära hamnen och hade en stor balkong ut mot havet.

En gång när Erik kom förbi med båten och tutade var Alma inte hemma – eller kanske hon inte hörde – så det blev ingen hälsning från balkongen.

Erik, som hade ett häftigt humör, ankrade då upp sin lastbåt, hissade ned en av livräddningsjollarna och rodde in till hamnen. Han rusade hem och undrade varför i alla glödheta helveten Alma inte hälsade på båten.

Efter utskällningen tog han sig snabbt tillbaka och fortsatte färden.

Det hände även att Svenska Amerika Linjens fartyg – som Stockholm, Gripsholm eller Kungsholm – vid bra väder passerade

de nära Kullen och lät sirenerna ljuda som en hälsning till fyren och människorna i bygden.

**Moss Glen** var registrerad i Helsingborg och fördes av Mölleskepparen Nils-Petter Bengtsson, född 1850. Familjen bodde på Fågelviksvägen, och det var ett farligt viftande varje gång fartyget passerade Mölle. Tavlan har gått i arv inom släkten. Pippi Brodén har den i dag.