

Jubileumsnyhetsbrev L: Vad en flaska vin kan berätta!

De här raderna påbörjades för omkring fem år sedan och hittades av en händelse i min dator. När jag läst texten, fick jag inspiration att skriva den färdig. Särskilt med tanke på att det var det femtionde nyhetsbrevet, sedan det första i december 2006.



Flaskan på bilden, som det handlar om är en Château d'Yquem, 1975, ett sött vin från distriktet Sauternes, Bordeaux. Ett av Frankrikes mest berömda vinslott. Minns att jag var både stolt och berörd, när Uno Hedman dök upp i egen hög person. Han blev min förebild och en fin vän, jag lärde känna 1954, när jag praktiserade i köket på Stallmästaregården. Det här hände 1985, samma år som jag och min familj återvänt hem, efter några år i Palm Springs, Kalifornien. Jag hade fått jobb som källarmästare på Djurgårdsbrunns Wärdshus (som brann ner 1988). Nu firades min jämna årsdag i goda vänners lag med middag i "Brunnens" vackra gamla festvåning. Tidigare på eftermiddagen hade jag en liten mottagning och i samband med den, kom Uno och förärade mig flaskan och sa några ord.

Vad göra med en så ädel butelj? Särskilt med tanke på att det rörde sig om en Première Grand Crû, den finaste klassificeringen i Bordeaux, införd 1855. Jo, den sparas på en för vinet lämpligt ställe, för att senare drickas och fira något högtidligt tillfälle. Vinet var ju också bara tio år när jag fick flaskan och kunde gott lagras länge, länge, tänkte jag! Alltnog flaskan bars hem och fick en plats i källaren i vår gamla Djursholmsvillan, vi flyttat till efter hemkomsten. I fint sällskap av en "storebror" – fem år äldre och från samma slott.

Över tjugo år senare – 2008, skulle min "gamle vän" Uno fylla 80 år och firas på Operakällaren med en magnifik mottagning. Vad skulle jag ge honom? Jo, han skulle få tillbaka "sin" vinflaska! Jag höll ett litet tal, berättade för de närvarande om flaskan och hur jag fått den av Uno en gång för länge sedan. Och tillade att nu skulle han förvara vinet tills den bok vi påbörjat tillsammans några år tidigare, äntligen blev färdig. Uno log förnöjsamt och tänkte nog; hur länge ska det dröja!?

TVå år senare firade jag en annan högtidsdag och Uno höll ett fint tal, tog fram flaskan och sa: "Här är den nu får du ta hand om den som en påminnelse och löftet du gav när jag fyllde jämnt" och avslutade med orden: "Hoppas det blir mycket snart".

Flaskan återbördades, nu i nytt utrymme – ett vinförvaringsskåp i min lägenhet. I april 2012 blev vår bok "Välkommen till bords – uteätandets historia" äntligen klar och vi började planera hur det skulle gå till. Vi hade en fin bokpresentation på Grand Hôtel, med många vänner och bekanta. Senare på kvällen pratade vi om vinflaskan och hur spännande det skulle bli att äntligen få smaka dess innehåll. Var det drickbart undrade vi båda!?

En tid senare ringde Uno och bjöd hem mig på middag. Flaskan togs med, varsamt som en baby. Först drack vi ett glas champagne – gott och svalt, en Uno-tradition! Därefter lirkades buteljens kork upp, mycket försiktigt och med visst besvär. När vinet luftats, höll Uno upp i våra glas. Vi tittade förundrat och nyfiket på glasens innehåll, som blänkte vackert, brungult i ljuset. Glasen höjdes och vi tittade andäktigt på varandra, innan vi lät vinet ”dansa” runt i glasen en liten stund och inhalerade de ädla dofterna. Slutligen skålade vi och tackade varandra för ett gott jobb med boken. Därefter fäste vi ögonen både länge och väl på det vackra, bärnstensglittrande vinet i glasen. Vi satt länge tysta, förundrade över hur välbalanserat och underbart gott det smakade.

Vad vi åt till den ädla drycken? Jo – gåslever! Varför inte en efterrätt, som var brukligt förr i tiden!? Något jag tror vinkännaren och matskribenten Bengt Fritiofsson hjälpte oss att ändra på 1981!

Bengt blev välkänd genom Svenska Dagbladets fredagsspalt ”Krogronden” och sitt brinnande intresse och kunskap om mat och vin. Vem minns inte hans spirituella, lite udda sätt att uttrycka sig på TV4, där han pratade vin i ett par decennier.

En lördagsmorgon den sensommaren, läste jag i ”Svenskan” om Silja Lines vinweekendresor till Helsingfors. I annonsen framgick att det var Bengt, som skulle leda vinprovningarna. Han skulle också delta vid måltiderna ombord och prata om vinerna vi drack. Jag bestämde mig omgående och ringde för att boka första helgen. Bra eftersom resorna snabbt blev fullteknade. Minns att jag sålt restaurangen, för att flytta till USA med familjen vid årsskiftet och kunde unna mig lite ledigt.

Kvällens måltid serverades i avskild salong för oss deltagare, ett tjugotal likasinnade. Enligt meny skulle vi dricka Château d’Yquem till efterrätten. När Bengt läst den, började han resonera med oss om att i stället dricka det söta vinet till förrätten – gåslever. Så blev det och för mig var det första, men inte sista gången. Kommer också ihåg att det ingick en frågetävling i ämnet som jag vann. Vill minnas jag hade tolv rätt av elva möjliga!

Vad hände med den andra flaskan? Jo den öppnades 2015, när min 80-årsdag firades på Villa Thalassa här i Helsingborg. Vid det tillfället fick vi ungefär tre centiliter var till efterrätten - rabarberpaj. Även det vinet var mycket gott, men något mörkare i färgen.



Tomflaskan Château d’Yquem,
1970

Gösta Nordén