

Chablisprovning med Livets Goda

”Återigen hade chefredaktör Anders Enquist lyckats med att samla ihop ett unikt urval av fantastiska viner, denna gång från Chablis. Presentatör denna gång var Livets Goda-medarbetaren och Chablisexperten Anders Levander som var full av lust och energi innan provningen. – Några av vinerna i kväll har jag inte själv provat på tio år vilket känns spännande. Jag är väldigt stolt över att få visa upp och förmedla de här vinerna till våra läsare. På Pontus by te Sea, vackert beläget på Skeppsbron i Stockholm, hade sommeliererna Emil Larsson och Markus Andersson ett gediget arbete med att korka upp och prova av kvällens sexton viner – varav flera var på magnumbutelj. – Överlag är kvaliteten strålande, sammanfattade Emil Larsson vinerna och kunde under öppnandet konstatera att tre flaskor led av korkdefekt och fick bytas ut. Bland kvällens gäster återfanns en blandad grupp av vinentusiaster. Peter och Maria Gans hade lämnat sina två barn hemma och njöt av att förkovra sig i Chablis Grand Cruer. – Vi åker gärna till Frankrike och dricker vin men konsumerar mest hemma eftersom Maria är så fenomenal på att laga mat, berättar Peter och fortsätter. – Många lägger ju med lätthet en femhundring på ett mediokert vin på krogen men vi lägger samma summa på en flaska från bolaget och får en stor upplevelse hemma i stället. Efter valfritt antal glas Billecart-Salmon Champagne med tillhörande snittar var det dags att sätta sig. Vackert dukade bord och Stockholms Ström utanför fönstret väntade tillsammans med kvällens första ”flight” bestående av sju viner Anders Enquist lämnade efter ett kort välkomsttal över till Anders Levander som under 37 år har arbetat med vin. De tio senaste åren på heltid. Anders är författaren bakom ”Möten med Chablis” och berättade för församlingen varifrån intresset kom. – Jag läste på Handelshögskolan och åkte ner till Alperna för att festa. Där fick jag prova Chablis för första gången. Det blev en förälskelse som aldrig avtagit, berättar han. Snart påbörjas ett härligt sörplande och smakande. Väldigt få valde att spotta ut dessa dyrbara droppar: Domaine des Malandes 2007 Les Clos William Fevre 2007 Les Clos Drouhin 2006 Les Clos Domaine des Malandes 2005 Les Clos Domaine Francois Raveneau 2003 Les Clos Domaine Laroche 2002 Les Clos Domaine Louis Michel 2001 Les Clos Under provningens gång underhöll Anders Levander med rolig kuriosa kring vinerna och kort information om producenterna bakom, vilket alla uppskattade. När alla hunnit prova vinerna ordentligt var det dags att rösta fram favoriter. Varje provare fick rösta på tre viner. Så här placerade den samlade panelen dem: 1 - Domaine des Malandes 2007 Les Clos 2 - Domaine des Malandes 2005 Les Clos 3 - Domaine Laroche 2002 Les Clos En kort bensträckare för omdukning följde första flighten då gästerna njöt av mera bubbel och härliga skagensnittar. Elisabet och Bo Gustavsson var på plats tillsammans med vännen Björn Khönberg, som de lärt känna under en tidigare provning. – Vi har varit på nästan alla Livets Godas läsarpövningar, berättade Elisabet som rankar höstens Bordeauxprovning (som gick av stapeln i november) med Andreas Larsson som bäst hittills. Bo och Björn berättar att de uppskattar Anders Enquist råa humor och lättsamma, omtänksamma sätt och att det är en stor anledning till att de återkommer varje gång. Efter ett öronbedövande bankande med en sked i en vinkylare, förstår alla att det är dags för rond två. Bröderna Hans och Johan Sahlsten är snabbt på plats

för att undersöka provningens nästa flight som består av sex nya viner. – Jag tycker det är värt att vara här bara för att få prova Raveneau, det skulle jag aldrig få chansen att prova annars, säger Johan entusiastiskt. Nu följer en ännu djupare dykning ner i ett av världens bästa vindistrikt, och vinerna är: William Fevre 2007 Les Preuses Grand Cru Domaine Laroche 2004 Réserve de l'Obédience La Chablisienne 1999 Château Grenouille Grand Cru Domaine Louis Michel 1998 Grenouilles Domaine Francois Raveneau 1995 Butteaux Domaine Francois Raveneau 1995 Valmur Nu börjar gästerna bli varma i kläderna och skratten klingar varmt mellan kristallglasen. Den här gången vinner vinerna från Raveneau och topp tre lyder: 1- Domaine Francois Raveneau 1995 Valmur 2- Domaine Francois Raveneau 1995 Butteaux 3- Domaine Laroche 2004 Réserve de l'Obédience Under den korta pausen som följer innan middagen passar vännerna Anita Pozar / Göran Söderlind samt Håkan och Anneli Scherman på att njuta ett glas i den sköna soffgruppen i loungen. – Vi har nästan inte missat någon Livets Godaprovning men det här är nog den bästa, utbrister Anita glatt och fortsätter. – Alla är så igång kväll, ibland kan det vara lite segt innan alla har lärt känna varandra. Göran gruffar lite över att vinerna är så svåra att få tag i. Han vill gärna ha dem i sin egen källare. Nya för i kväll är vännerna Bengt Gireln och Nils Wikström. Nils är prenumerant av Livets Goda och har gett Bengt provningen i födelsedagspresent. – Jag är egentligen en riktig rödvinsmänniska så det här är jättespännande, berättar Nils. Äntligen är det dags för middag. Ljudnivån i det mysiga provningsrummet är öronbedövande. Nya bekantskaper har knutits och äldre gäster diskuterar glatt vinerna med de betydligt yngre. I vinvärlden är ålder bara en siffra. Noterbart är dock att de äldre gästerna är här för att njuta, låta sig underhållas och roas medan de yngre verkligen vill krama ur varenda uns av kunskap som finns att tillgå i rummet. Christian Havervall som representerar en av importörerna bakom kvällen viner, blir bombarderad med frågor från nyfikna vinälskare. Hovmästarens presentation av kvällens meny följs av glada rop och applåder. Det ska verkligen smaka med mat efter alla viner. Först får dock alla tre nya Chabliser i glasen. – Nu blir det vitt, surt, utländskt vrålar Anders Levander och bjuder på ett befriande gapskratt från församlingen. William Fevre 2007 Grand Cru Bougros Domaine Louis Michel 2002 Montee de Tonnerre La Chablisienne 1999 Les Pruses Grand Cru Första rätten är en öppen svamplaspagne som smakar ljuvligt. Lika ljuvlig är den friterade rödingen med tillbehör som följer. Avslutningsvis serveras en fransk äppelmust medan församlingen bjuds på äppelkompott med vaniljglass och biscotti. Chefredaktören får busvissla både en och två gånger för att överösta det glada sorl som ljuder i lokalen. Det är dags för kvällens sista omröstning där utfallet blir: 1- La Chablisienne 1999 Les Pruses Grand Cru 2- William Fevre 2007 Grand Cru Bougros 3- Domaine Louis Michel 2002 Montee de Tonnerre En härlig kväll lider mot sitt slut och de nyfunna vännerna samlas runt en trevlig kaffe- och avecbuffé i loungen. Anders Levander ser trött ut men är uppenbart glad och nöjd. – Det känns bra, jag är nöjd och varm i hjärtat över det fantastiska vinintresse som finns i det här landet, säger han tagen. För Anders Enquist är den största behållningen att få träffa sina läsare. – Det är helt fantastiskt och en stor inspirationskälla för mig, avslutar han nöjt.

Gästerna försvinner en och en ut i Stockholmsnatten och körs i väg av svarta Top Cab - bilar. Snart väntar ännu en fantastisk provning med en av världens största vinlegender. Då kommer vi att halvera det redan förmånliga priset till hälften för att så många som möjligt ska kunna delta. Håll utkik kära läsare för mer info om den kommer snart. Anders Enquist topp tre från kvällens provning: 1- Domaine Francois Raveneau 1995 Valmur 2- Domaine Francois Raveneau 1995 Butteaux 3- William Fevre 2007 Les Preuses Grand Cru Anders Levanders topp tre från kvällens provning: 1- Domaine Francois Raveneau 1995 Valmur 2- William Fevre 2007 Grand Cru Bougros 3- Domaine Laroche 2004 Réserve de l'Obédience”