

## Trestjärniga Meadowood på besök i Sverige

På plats fanns också ett par vinmakare och representanter från Kalifornien. Den stora händelsen var dock att festivalgeneralen Kurt-Inge Eklund, en av de tidigaste svenska förespråkarna för Kaliforniens viner här i Sverige, återigen hade lyckats locka över teamet från den stjärnbeströdda restaurangen Meadowood i Napa Valley för att stå värdar för en galamiddag. Att Meadowood idag är den mest exklusiva resorten i Napa Valley beror framför allt på den kvalitetsorienterade entreprenören Bill Harlan, som bland annat ligger bakom Harlan Estate och Bond Estates, två av dalgångens allra bästa vinproducenter. För knappt 30 år sedan köpte han, då nästan motvilligt, det kraftigt nergångna pensionatet och började långsam renovera det. Samtidigt hade han köpt ett vineri mitt inne i St Helena och började tillsammans med vinmakaren Don Weaver och sedermera Bob Levy att göra viner som på den tiden ansågs vara av mycket hög kvalitet. Det nu färdigrenoverade pensionatet fick namnet Starmont efter ett av Harlans viner, och den lilla restaurangen var säkert bra, men fick aldrig något direkt erkännande. Resorten växte från ett tiotal övernattningsrum till idag omkring 90, men en brand i köket satte stopp för restaurangverksamheten. Det skulle ta mer än fem år innan Bill Harlan bestämde sig för att återigen öppna upp restaurangen, och när det skedde för omkring fem år sedan fick man en smakstart. Den i Kalifornien nyligen etablerade Guide Michelin delade genast ut två stjärnor till den utmärkta restaurangen, men därmed fick kökschefen så gott självförtroende att han valde att lämna restaurangen och öppna eget. Sökandet efter en ny kökschef skulle inte bli långvarig - man hade redan fått korn på en ung mycket lovande kock som bland annat hade arbetat i tvåstjärniga kök i södra Frankrike, Christophe Kostow. Trots kökschefsbytet fick man behålla sina stjärnor, och kunde nu ställa in siktet på den tredje stjärnan. I höstas, bara ett drygt år efter att Christophe hade tagit över köket, belönades man med sin tredje stjärna. Därmed blev Meadowood den ena av bara två restauranger på den amerikanska västkusten med tre stjärnor (The French Laundry i Napa Valley var den första). Drygt 40 gäster hade samlats på vackra Sofiero Slottsrestaurang strax norr om Helsingborg för att uppleva det trestjärniga gästspelet. Menyn, vars sista detaljer sattes så sent som kvällen innan då den nyinflugna kökschefen Christophe Kostow anlände till restaurangen, skulle spegla det svenska, men med en touch av den matkultur som råder på Meadowood. Med sig hade Christophe sin souschef Poncho Vasquez, som också deltog vid förra årets gästspel på Sofiero Slottsrestaurang. Tillsammans med restaurangens kökschef och fyra kockar lagade de upp en formidabel avsmakningsmeny, där ingredienser som Västerbottenost, laxrom, hummer, ostron, havskräftor, ungtupp, hjortsadel och hjortron gav svensk matkultur en helt ny prägel. En överraskande rätt var den variation av morötter som hade fått en spännande orientalisk kryddning med en fransk curryblandning, som visade sig passa alldeles perfekt till ett annars lite väl fylligt och sötfruktigt vin av Viognier från firman Pride Mountain i Napa Valley. Vinerna hade valts av Rom Toulon, sedan några år tillbaka sommelier på Meadowood, och hans ambition var inte bara att välja passande viner, utan också att visa upp spännande stilar och nyetablerade vinproducenter i Napa Valley. Vinerna hade valts ut på plats i Kalifornien och skeppats över för just denna middag. Bland

annat serverades två biodynamiska viner, ett från Robert Sinskey Vineyards och ett från Frog's Leap Winery. Rom berättar att ekologisk och biodynamisk odling blir allt mer populärt och betydelsefullt i det medvetna Kalifornien. Ovationerna var många och långa för köksbrigaden som hyllades ute i matsalen vid desserten, och det gav blodad tand till den redan Sverigefrälsta Christophe Kostow. Det första framträdandet i Sverige gjorde han för tre år sedan, då han var inbjuden att tala om sin matfilosofi på ett seminarium i samband med Årets Kock. "Jag tycker verkligen mycket om Sverige och Danmark, ni har fantastiska restauranger här och jag lovar att komma tillbaka", säger han entusiastiskt och håller inte inne med att han gärna skulle komma till Sverige och delta i juryarbetet i Årets Kock om han fick en inbjudan. I december hade Meadowood gästspel av flera internationella toppkockar, bland dem Mathias Dahlgren, en av de svenska restauranger där Christophe Kostow har ätit och njutit och blivit mäktigt imponerad. Rolfs Kök och Pontus är två andra favoriter i Stockholm.