

Osäljbart blir finvin

2024-02-14

Optional[© Besöksliv]

Alla artiklar är skyddade av upphovsrättslagen. Artiklar får ej distribueras utanför den egna organisationen utan godkännande från Retriever eller den enskilde utgivaren.

Klicka här för att läsa artikeln.

INNOVATION / ÅTERVIN

Osäljbart blir finvin

I ett ombyggt omklädningsrum står **Anders Crichton-Fock** och blandar gamla viner. De ska snart serveras på en av Sveriges mest ambitiösa restauranger.

TEXT PETER HAMMARBÄCK FOTO SAMUEL STÉEN



Han står i källaren under Fotografiska i Stockholm, i vad som tidigare var ett omklädningsrum som J.Lindeberg-anställda använde efter sina innebandyträningar. Nu är det ett experimentellt vinlaboratorium där Anders Crichton-Fock – som är lektor vid Hotell- och restauranghögskolan, knuten till Örebro universitet – förvandlar dåligt vin till bra vin.

Eller, riktigt så enkelt är det inte. Det är inte per se dåligt vin han har som råvara, utan vin som inte kan säljas. Och det är en helt annan sak, förklarar Crichton-Fock.

– Jag har sett så mycket vin hällas ut genom åren och det är verkligen inte alltid "dåligt" vin utan det kan handla om att smakprofilen förändrats från ett år till ett annat.

HAN MENAR ATT vi glömmer att vin är en naturprodukt. Många konsumenter säger att de vill ha naturviner, men marknaden kan inte riktigt hantera att vin är en produkt som lever och förändras. Systembolagets inköpare kan kräva att ett vin från 2022 ska smaka exakt som det gjorde 2021, men det är inte så vinodlande och produktion fungerar, menar Crichton-Fock.

– Jag minns ett flagrant exempel för några år sedan när Systembolaget stoppade ett vin för att det hade blivit för bra. De menade att det var ett problem att det inte gick att känna igen det från året innan. För importören kostar det då mindre att förstöra flaskorna än att ge bort dem till någon som vill göra något bra med dem.

Konsekvensen är klimatskadligt vinspill, och även om ingen vet exakt hur mycket vin som hälls ut vet alla i producent- och importörleden att det är väldigt mycket.

MEN: ANDERS CRICHTON-FOCK har ändå lyckats få tag på en del vin som inte kan säljas och det är det hans projekt Återvin baseras på. Det är den svenska delen i det större forskarsamarbetet Rewine The World, med samma mål. I källarlabbet tillbringar han dagarna med att lukta, smaka och blanda. Den här fem år gamla beaujolais nouveau, har den kanske utvecklats åt ett rikare, fylligare och bättre håll, trots att ingen vill dricka en gammal beaujolais nouveau? Om så är fallet handlar jobbet som Crichton-Fock och hans partners gör om att hitta en ny kontext för vinet, ett nytt sätt att beskriva det. Han börjar berätta om ett projekt han var med i på KTH för ett antal år sedan:

– I samma grupp hade jag allt från framstående skönlitterära författare till flygplansingenjörer. Det



”

Jag har sett så mycket
vin hällas ut genom åren.



enda vi hade gemensamt var yrkeskunnande och ett intresse för att hitta nya sätt att berätta om yrkeskunskap som saknade språk – tyst kunskap. Sådan har ofta sommelier och kokar väldigt mycket av.

De läste modernistisk litteratur och Crichton-Fock fascinerades av Virginia Woolfs 38-sidiga skildring av en enda sekund när en tävlingshäst just ska hoppa över ett hinder.

– Ett lysande exempel på hur man utvidgar språk och hittar nya sätt att berätta om en upplevelse, som jag använt i min träning av kokar och sommelier.

OCH DET ÄR OCKSÅ ungefär det han nu försöker göra med vinet. Den gamla beaujolais nouveau är ju inte längre en beaujolais nouveau, vad är den då? Det luktar, smakar, tänker och skriver han om och tillsammans med en formgivare uppfinner de ett ”nytt” vin av det gamla. Ibland är det dock mindre språkexperiment och mer smakexperiment: ett vin som med åldern blivit ospännande kan de försöka väcka till liv med klimatneutrala råvaror från den svenska naturen – hav, skog och sjöar. Några få droppar tungt destillerat svampextrakt kan exempelvis göra

underverk för umamin, likt Frankensteins monster kan vinet resa sig och börja leva igen. Ibland handlar det om klassiskt blandande: olika druvor och årgångar där ett plus ett blir tre – eller trettio. –

– Vi hade en duktig vinskribent här häromdagen som fick göra blindtest på våra viner, det var kul. Han gav faktiskt bättre betyg till ett vin som jag blandat, som från början kostade runt 3 euro flaskan, än till ett Margaux Clos de Mondotte 2016-vin som ligger på omkring 5 000 kronor.

I NULÄGET är restaurangen på Fotografiska det enda stället där nyfikna kan dricka Återvin. Där serveras det till avsmakningsmenyn.

Crichton-Fock är inte osugen på att få ut vinerna bredare, det är bara att han är så mycket mer passionerad av att skriva, läsa, lukta, smaka och blanda viner än av att kommersialisera resultatet.

– Jag är bättre på vin och forskning än att driva företag, säger han och låter uppfriskande glad över detta närmast anakronistiska uttalande.

– Men jag hoppas få in någon som kan hjälpa mig utveckla det här så att fler kan få ta del av vinerna. <



ÅTERVIN

Anders Crichton-Fock har initierat projektet Food Rescue Lab som är en del av den internationella forsknings- och samverkansplattformen "Rewine The World".

Projektet finansieras av BFUF, Besöksnäringens forsknings och utvecklingsfond.