

PER HEISTER OM

en osvensk handbok

Av 32 000 viner som blindtestats faller 10 000 vinprovorna i gommen och hamnar i årets franska vinbibel.

I mitten av september varje år utkommer i Frankrike den väldigt osvenska boken "Le Guide Hachette des vins". De kontinentala vinälskarnas bibel för 2004 finns alltså sedan ett par månader tillgänglig i boklädor runt om i Europa.

Här har mer än 900 vinkännare blindprovat cirka 32 000 olika viner – bara i de fransktalande vinproducerande länderna – och underkänt 2/3. Guide Hachette des vins 2004 redovisar på 1264 sidor sina bedömningar av årets 10 000 bästa viner.

Att ett vin finns med i guiden är i sig alltså ett kvalitetsbevis. Men därutöver bedöms vinerna enligt en tre eller snarare femgradig skala. Förutom att nämnas kan ett vin få en till tre stjärnor. Men så bedöms också om vinet är prisvärt i sin kategori respektive utnämns några till favoriter som tilldelas utmärkelsen coup de coeur vilka får äran att illustreras med en avbild av sin etikett.



DET OSVENSKA är naturligtvis att guiden är en utmärkt inköpskatalog där odlarens telefon- och faxnummer liksom besöksadress och eventuella e-mail adress finns med.

Det är bara att ringa vinbonden, lägga sin beställning och betala - med kort eller på banken. Och bara det är stora upplevelser. Då menar jag inte hur komplicerat det är att sätta in pengar på en fransk bank eller den tydliga frånvaron av systembolagets monopol utan ahaupplevelsen av kontakten med den franske vinodlaren. Ing-Marie Froman, tidigare Sveriges radios korrespondent i Frankrike, som först uppmärksammade mig på guiden, noterade att alla föreställningar om vinodlare kommer på skam när man ringer. Det är ingen betjänt som bär över telefonen till den jackettklädda slottsägaren. Det visar sig att det är en vanlig bondläpp, som svarar sittande på traktorn och som ber att man ringer senare. Han skiljer sig inte från en svensk grisfarmare men han odlar och förädlar vindruvor. Det känns konstigt först.

De beställda varorna levereras sedan med expedition till dörren. Bor man i Frankrike drar man nytta av att vintransporter subventioneras. Vinlådan hemkörd till dörren kostar 0,55 – 1,60 euro/flaska.

Det finns mängder av årligen återkommande vinhandböcker men denna spelar i en egen division. Den anses vara den mest självständiga, här kan man inte köpa sig betyg vilket anses möjligt i en del andra, och den är överlägset mest omfattande. Och det är inte bara vinälskarna som inväntar den med spänning. Den är självklart viktig också för producenterna som inväntar den årliga domen med stor förväntan. Det är bara de som tilldelas coup de coeur som har en aning om bedömningen innan guiden finns i bokhandeln. Den som fått en beställning om ett exemplar av en vinetikett i april eller maj vet att lyckan är nära.

UPPLÄGGET ÄR ENKELT. Region får region med underavdelningar betas av med början i Alsace, via Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne och Champagne till de mindre kända och lägre rankade appellationer söder om Rhônedalen, naturligt söta viner och de enklare vin de pays till Luxembourg och Schweiz.

Varje vin jämförs med andra viner av samma klass i bedömningen. Man hittar "favoritviner" som kostar under 3 euro och viner som bedöms prisvärda även om de prismässigt klassas i guidens dyraste grupp "mer än 76 euro" Nästan varje år anses Chateau d'Yquem vara trestjärnigt, prisvärt och får en coup de coeur, så också 1998: an som nu är till försäljning. Samma sak gäller, i år som så ofta, såväl Chateau Latour som Chateau Mouton Rotschild 2000.

Men fynden för vanligt folk handlar om viner från betydligt mindre välrenommerade och mindre exklusiva varumärken där coup de coeur utdelas till viner som kostar under 3 euros, eller kanske i gruppen som kostar 3–5 euros, eller t o m upp till 8 eller 11 euros.

Och man kan lita på beskrivningarna av såväl smaken, lämplig mat att servera till och inte minst rekommendationer om hur länge vinet skall sparas innan det når toppen. Problemet är att man måste förstå franska lite grand. När den engelska upplagan kommer ut om ytterligare någon månad har de allra flesta fynden redan sålts slut.

Per Heister (pheister@europarl.eu.int) är redaktör för Svensk Tidskrift.