

ETT MEDLEMSMAGASIN FRÅN MUNSÄNKÄRNÄ



IN VINO

No. | 04-23

TIPS PÅ
72
KÖPVÄRDA
VINER

MITT I MARCHE

På jakt efter lagringsbar
verdicchio

GOTT PÅ AMERIKANSKA

Korka upp en jänkare
till hamburgaren!

KALIFORNIEN FÖR ALLTID

Michel Jams om sin
kärleksrelation

FLOCKBETEENDE

DÄRFÖR DRICKER ALLA PLÖTSLIGT SAMMA VIN



DET BÖRJAR I KALIFORNIEN

FAKTA |

MICHEL JAMAIZ

AKTUELL | Provningsledare för Munsänkarna. Driver Michel Wine Club med omkring 1 000 medlemmar samt forumet Vinlegender. Hjälper just nu en kompis att starta en vinbar i Stockholm.

BAKGRUND | Kock, vinskribent, lärare vid Restaurangakademien, föreläsare, vinkonsult, researrangör med mera. Uträmnd till Årets vinprofil av Munsänkarna 2008.

TIPS PÅ KOMBINATION | "Kalifornisk chardonnay och kokt potatis toppad med matjes och brynt smör som krydda. Så fort det finns rostade ekfat i vinet är brynt smör en given match."

VINBARSTIPS | Blanche & Hierta, Hotel At Six vinbar i Stockholm.

Kutch Sonoma Coast Chardonnay symboliserar "Cool California", enligt Michel Jamais.



Över ett glas chardonnay från Kutch förklarar Michel Jamais varför Kalifornien är det förlovade landet i vinvärlden och hur Munkänkarna kickstartade hans karriär.

TEXT | CAROLINE EDGREN
FOTO | GUSTAV KAISER

Michel Jamais kommer ängående till hotellet At Six på Brunkebergstorg i Stockholm, direkt från Restaurangakademien där han examinerat elever på sommelierutbildningen. För vissa elever har det gått bra, för andra mindre bra. Jag testar teorin att det måste vara svårare än någonsin att vara lärare eller elev inom dryckeskunskap, med tanke på att vinvärlden blir allt större och spretigare.

– Redan år 2000 sade jag att vin aldrig kommer att bli mer intressant än vad det var just då. Så fel jag hade. Jag skulle vilja hävda att det är roligare nu. Förr gjorde man mer eller mindre vin efter ett recept, i dag finns mycket mer individualism. Som lärare behöver man fokusera på vilka stilar som finns och vad som är typiskt för en speciell firma. Men visst blir det svårare, inte minst eftersom vinböcker behöver revideras oftare.

MICHEL JAMAIS GÅR som barn i huset på At Six. Redan när hotellet byggdes var han här och tingade plats för sin vinklubb – ett stort bord invid fönstren mot torget. Här håller han med jämna mellanrum mindre, exklusiva enflaskprovningar. Även andra utrymmen i hotellets inre används för Jamais-regisserade vinevenemang.

Kalifornien återkommer som tema för provningarna. Det är ett av hans starka områden i vinvärlden jämte Bourgogne, Rhônedalen och Spanien.

– Jag älskar verkligen Kalifornien, det är mitt andra hem.

Det var i början av 1990-talet som han upptäckte vinerna från "The Golden State", tack vare middagar hos en svensk vinsamlare. När han fick stipendium år 1998 bokade han resan som gav upphov till en livslång relation.

– Jag körde från flygplatsen över Golden Gate med bra musik i högtalarna. Det var som att blixten slog ner i bilen. Under resan fick jag träffa vinmakarna jag hade läst om. De var otroligt vänliga och tyckte det var fantastiskt att jag hade kommit ända från Sverige. Sedan dess har jag varit där fyra fem gånger per år.

Michel Jamais menar att Kalifornien har ett kvalitets- och klimatmässigt försprång i USA. Dessutom finns en attraktionskraft, vilket inneburit att människor med pengar kunnat bygga upp vinindustrin, liksom en gedigen restaurangkultur.

– Det är i Kalifornien alla vintrender i USA tar sin början, konstaterar han.

Vinet i hans glas illustrerar detta väl. Kutch Sonoma Coast Chardonnay årgång 2017 är signerat Jamie Kutch



”Ju bättre vänner man har, desto enklare vin kan man servera.”

som före den 11 september jobbade inom finansmarknaden, men sadlade om för att satsa på sitt intresse. Utan vinutbildning åkte han till Kalifornien och började göra vin genom att hyra plats på ett vineri. Till en början var det fulliga, stora viner enligt tidens melodi, men med tiden blev det alltmer elegant. Redan 2010, fem år efter starten, betraktades han som en rockstjärna i branschen.

– Kutchs chardonnay symboliserar ”cool California” med friskhet och fräschör, inga nya fat. Jag träffade

Jamie när han precis gjort sin tredje årgång, sedan har vi varit vänner och jag har hjälpt honom in på den svenska marknaden. Hans story är precis det jag gillar med USA – att man förverkligar en dröm.

Ännu en sträng på Michel Jamais dionysiska lyra är vinskrivandet. Till dags dato räknar vi 17 böcker om gastronomi, vin och andra alkoholhaltiga drycker. Den första vintidningen som anlitade honom var faktiskt Muns-skänken – föregångaren till In Vino.
– Jag blev medlem i Muns-skänkarna

som 24-åring. När jag skulle till Chile 1999 fick jag frågan av den dåvarande chefredaktören, Bruno Kjellén, om jag kunde skriva något. På den tiden var Chile ett ungt vinland som få visste något om. Jag tyckte det var väldigt roligt att få ett sådant uppdrag, eftersom jag egentligen jobbade som kock.

HAN FORTSATTE ATT skriva för tidningen i flera år. Han började också hålla i provningar för muns-skänkar. Enligt hans egen gissning är han i dag den i Sverige som hållit i flest provin-ningar för föreningens olika sektioner.

– Jag slutade räkna när jag passerade 500, och vid det här laget har jag besökt 142 sektioner, inklusive ett par utlandssektioner.

Michel Jamais rekommenderar alltid Muns-skänkarna till alla vinintresserade han träffar.

– Ni harså otroligt prisvärda utbildningar för dem som inte tänker arbeta med vin på krogen. Vi behöver mer av vinutbildning på privatnivå.

Vi skiljs åt vid tunnelbanan och för Michel Jamais väntar en kväll på hästryggen. Sedan tio år har hans liv förändrats drastiskt, i och med sambon Helene Rosengren som förde med sig ett starkt djurintresse. Efter några tappra försök att stå emot en pålsinvasion gav Michel upp. I dag har paret häst och hundar. Och det ständiga livet på resa och lyxkrogar varvas med hemmakvällar med hämtmat och enkla roséer eller vita, krispiga viner.

– Mina största vinupplevelser har faktiskt inte involverat de mest exklusiva vinerna. Det handlar mer om sällskapet: ju bättre vänner man har, desto enklare vin kan man servera.

En aförism att leva efter. ●