



Detta verk är licensierat under Creative Commons Erkännande-Icke-kommersiell-Inga bearbetningar 2.5 Sverige licens. För att se en kopia av denna licens, besök <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/se/> Verket har publicerats i [www.globalarkivet.se](http://www.globalarkivet.se).

Kan man verkligen dricka vin till stark mat? Kan två så smakrika ting verkligen komplettera och lyfta fram varandra? Tja, varför inte? Det menar i alla fall Sydasienskrubben, författaren och livsnjutaren ZAC O'YEAH.

# Vin och curry – en het kombination

En söndagsmorgon när jag vaknade satt en äldre poet vid namn Vijay vid köksbordet, kedjerökandes och drickandes slattar av Old Monk-rom och klagade på att hans räd mot kylskåpet haft katastrofala följder – att han av misstag halsat ur en flaska vinäger.

Jag slogs främst av det anakronistiska i synen: resten av Indiens kulturnissar har mangrant gått över till rödvin och idag är inget vernissage komplett utan vinglas på silverbrickor och servitörer i livré.

Men det är inte alls länge sedan som man bara kunde få en öl att skölja ner sin curry med. Det handlade inte så mycket om att vin och indisk mat inte uppfattades som kompatibelt, utan för femton år sedan dracks det helt enkelt bara sprit och öl. Visst, i New Delhi hade flottare krogar till och med champagne, men en så kallad "Wine Shop" sålde i princip allt dryckjöm utom just vin.

Läget förändrades när familjen Grover under 1980-talet på prov planterade importerad fransk *Vitis vinifera* på en rad platser från Kashmir i nord till Deccanplatån i syd, på jakt efter god jordmån.

När de första skördarna trampats, jästas, buteljerats och flugits till Paris, fick en panel munskänkar smaka och alla fingrar pekade på flaskan från Nandi Hills – ett po-

pulärt friluftsområde norr om Bangalore.

Där anlades Indiens första moderna vingård och numera odlas, på ett par hundra hektar mineralrik jord, dagtid smekt av solen på högplatån (700 meter över havet), nattetid i ljum svalka, Cabernet Sauvignon- och Shiraz-druvor som anpassat sig väl.

Kommer Nandi Hills jordmån en dag att jämföras med fransk terroir? Det frågar jag mig – liksom alla de franska oenologer som gjort studiebesök här – när jag lyckats hitta vingårdarna efter en halvtimmes resa i jeep.

**NÄGOT OMEDELBART SVAR** kan ingen ge på frågan. Att bana vägen för en vinrevolution har inte varit lätt, men Grover gjorde ett smart drag i att engagera en oenolog från Bordeaux, Michel Rolland – ägare till ett antal châteaux, en jetsetare vars klientlista består av hundratals vingårdar och som har kallats för "the Mick Jagger of winemaking". Han besöker vingården varje år.

– Bra indiska viner är som bra viner i vilket land som helst, förklarar Rolland som först tvekade inför att anta utmaningen.

Rent tekniskt ansågs tropiskt klimat inte optimalt för vinodling (Grover tillhör de fåtaliga viner som odlas kring ekvatorn), men idag är Rolland märkbart stolt.

– Skillnaden mellan indiskt och franskt rödvin är som skillnaden mellan en indier och en franskos. Två ögon, två armar, två ben... Allt annat är relativt – det handlar om kultur och smak.

Om man idag har ett indiskt vin på menyn vill åtminstone en seriös vinkännare testa det, mina vänner frågar inte ens efter slottsviner när de kommer på besök.

**EN TREDJEDEL AV GROVERS** produktion exporteras, bland annat till Frankrike där Veuve Clicquot-Ponsardin gått in som delägare. Det skrivs mycket om deras djupröda årgångsvin lagrat i ektunnor, La Réserve som i Indien säljs för 80 kronor, efter att branschtidningen Decanter häromåret hyllade det som "best new world red".

Så hur smakar det? I ett glas La Réserve (2005) tycker jag mig få en bestämd förnimmelse av att druvorna vuxit på mark där indiska gudinnor dansat erotiska danser, ett klassiskt vin som efter att ha luftats smeker tungan likt en orientalisk matta kan göra om man däckar mitt på golvet. Vineriet gör även ett av Indiens få rosévin, samt juste bordsvin i rött och vitt. Nyligen introducerades ett karaktärsfattigt lågprisvin för 35 kronor, Sante, i första hand avsett som en introduktion för indiska konsumenter.

För det gäller att höja marknadsvolvy-



Vinrankor för framställning av vin – numera allt mindre sällsynt i Indien.

## "Kommer Nandi Hills jordmån en dag att jämföras med fransk terroir?"

men. Deras årliga produktion har korsat en miljon flaskor per år och närmar sig två miljoner, vilket reflekterar den generella trenden inom indisk vinhandel där tillväxten sägs vara 25 till 30 procent årligen.

Vad som ursprungligen uppfattades som apart och excentriskt, har således visat sig vara en succé. Indiens nyrika, en klass som framträdde efter liberaliseringen 1991, vill särskilja sig från de gamla kapitalisterna som drack whisky – indisk eller importerad beroende på aktieportföljens tjocklek.

**ÄVEN OM STATISTIKEN SER DIGER UT** (årlig per capitakonsumtion av vin är en halv tesked jämfört mot Frankrike där det rör sig om 60 liter) har Indien en medelklass om 300 miljoner potentiella konsumenter. Speciellt för kvinnor är vin – mildare än whisky, mindre rapigt än öl – perfekt.

Det dröjde därför inte länge förrän Grover fick konkurrens, främst av våghalsiga

entreprenörer från Mumbai som Indage och Sula vars vingårdar drar nytta av Sahyadridalens hovsamma temperaturer. Chateau Indage tillhör samma företag som driver exklusiva nattklubbar. De tillverkade från början en av Indiens bäst säljande champagner. Nu har sortimentet breddats med hjälp av franska oenologer och man arrangerar dessutom ett årligt jippo – en festlig vintrampning dit Bollywoods (eller ska det kanske heta Bollywoods nuförtiden?) stjärnor kämpar om inbjudningar.

Sula Vineyards har investerat i en folkligare stil och drivs av en före detta IT-yuppie tillsammans med en konsult från det kaliforniska vindistriktet i USA. Därav deras specialsatsning på zinfandelviner av sticklingar från Napa Valley. Liksom så många amerikanska vingårdar är deras öppna för turism med rundvandringar, souvenirbutik och provsmakning i en bar som överblickar vingården och vineriet. Sannantaget har det resulterat i att Sula

på kort tid uppnått en försäljningsvolym på en miljon buteljer per år, med siktet inställt på fem miljoner 2010.

Det måste dock poängteras att ett problem för indiska viner tenderar att vara just denna strävan efter att uppnå stor volym på kortast möjliga tid, med överexploatering av jorden och att druvorna pressas till det yttersta, så i värsta fall möter konsumenterna allt blaskigare viner.

**MEN JUST IDAG LER SOLEN** och nya märken introduceras varje år: fyrtio vingårdar lär vara under utveckling. Spritkungen Vijay Mallya – som står bakom det framgångsrika ölet Kingfisher och ett flygbolag med samma namn – slår just nu sig in på marknaden genom att köpa upp vingårdar inte bara i Indien utan i Loiredalen, Kalifornien och Sydafrika. Internationella spelare som kanadensiska Seagram och australiensiska Howling Wolves investerar också i Indiens vingårdar. ▶



Big Banyan är det allra senaste vinet i butikerna. Dess ägare är främst kända för att producera en av Indiens mest sålda whisky-sorter. Nu hoppas man på samma framgång inom vinbranschen.

## "Att vin dessutom är perfekt till curry är en revolutionerande upptäckt som gjorts i Indien under de senaste åren"

Det allra senaste vinet i butikerna, och kanske därmed det mest intressanta att prova för att se varthän vindarna blåser, heter Big Banyan och är charmigt döpt efter det heliga tempelträdet. Dess ägare är signifikativt nog främst känd för en av Indiens mest sålda whiskysorter, Original Choice, men vintillverkningen är ett seriöst projekt och firman har hyrt in en oenolog från universitetet i Milano. Vingårdarna ligger i Ramana-gram utanför Bangalore och i Sahyadridalen nära Mumbai, och vineriet har italiensk utrustning. Första skörden har i dagarna dykt upp och Big Banyan satsar på en närvaro i turiststötta Goa, där intresserade läsare kan räkna med att hitta vinet på ledande krogar.

Stilen är till att börja med förtroendeingivande, med snygga etiketter och raf-

finerad baksidestext. Deras Sauvignon blanc är friskt och blekt, uppfriskande syrligt – som att äta knäckebröd efter en vetebulle, kanske med en diskret arom av mango. Eller är det ananas? En bra dryck i den indiska värmen.

**DERAS CABERNET SAUVIGNON** (2006) är tämligen subtilt i förhållande till andra viner som jag kolkat i mig under arbetet med den här artikeln som tenderar att vara något högljudda. Smaken är kristallklar med diskret fruktighet som klingar angenämt mot gommen.

Att vin dessutom är perfekt till curry är en revolutionerande upptäckt som gjorts i Indien under de senaste åren. Den allmänna tumregeln att matcha vitt vin med fisk och fjäderfä, och rött vin med rött kött funkar, enligt experter, inte. Is-

tället måste kryddskalan analyseras.

Man tycks vara rörande ense om att unga vitviner passar till kycklingkebab, många vegetariska rätter och mild kokosbaserad fiskcurry, medan till köttigare tandoori bör man välja rosévin (andra menar att ett mousserande vin är en perfekt partner till en tandoorikyckling). Rödvin går bra ihop med masala som innehåller mer kryddor. Tunga rödviner kolliderar ofta med indisk mat, fast ett lagrat rödvin matchar möjligtvis en stark sydindisk fiskcurry eller oljiga lammrätter.

En gnuttu chilipeppar kan till och med stimulera smaklöknarna och få viner att smaka mer, anser de som vågar sticka ut tungan, ty ett gott vin och god mat går – oavsett kryddning – alltid väl ihop.

I alla fall i Indien.

**TEXT & FOTO: Zac O`Yeah**