



PORTRÄTTET

NAMN: NADJA KARLSSON

VAD: DRYCKESEXPERT OCH FÖRELÄSARE PÅ SPRITMUSEUM

AKTUELL MED: SPRITMUSEUMS CHAMPAGNEUTSTÄLLNING

TEXT: KARIN CEDRONIUS

FOTO: KRISTINA SAHLÉN

DEN SPANSKA MYLLAN SATTE SPÅR

Att gå på en dryckesprovning hos Spritmuseums vinexpert Nadja Karlsson är så långt ifrån en stel och uppstyld tillställning man kan komma. Här bjuds på både korv och chips till champagnen och Nadjas inspirerande, fartfyllda berättelser får dryckerna att komma till liv.

I hjärtat av Djurgården, med hänförande utsikt över vattnet och passande nog mittemellan ett vrak och en nöjespark, som hon själv säger med glimten i ögat, ligger Nadja Karlssons arbetsplats, Spritmuseum. Här har dryckesexperten Nadja hållit i vin- och spritprovningar sedan museet slog upp dörrarna 2011. Innan dess höll hon provningar på gamla Vin & Sprithistoriska museet på Dalagatan. För är det något som Nadja Karlsson hyser en stark passion för så är det att dela med sig av sin kunskap om alkoholhaltiga drycker på sitt alldeles eget vis.

– För mig handlar det framför allt om smaker och upplevelser. Jag vill att min publik ska gå från mina provningar med ett leende på läpparna och lite mer kunskap i bakfickan, säger Nadja som håller i allt från vin- och champagneprovningar till whiskey- och romprovningar.

INTRESSET FÖDDES I MYLLAN

Nadjas stora intresse för dryck tog sin början i den spanska myllan i slutet på 1990-talet. Då arbetade hon som frilansande fotograf och var i Barcelona för att hälsa på en vän och samtidigt fota en vingård för en tidning.

– Jag visste egentligen ingenting om vingårdar då men hade fått i uppgift att ta bilder så att läsarna skulle förstå detta med jordmån och terroir. Så jag rullade runt i myllan och på något sätt kände jag att detta är en bra värld, här vill jag stanna.

Det ena ledde till det andra och Nadja arbetade som mat- och vinfotograf i flera år, parallellt med ett extraknäck på Systembolaget. Hon reste mycket och fotade för bland annat Allt om vin. Vid en sådan resa, när hon var i Italien och skulle fota grappa, ringde en redaktör och bad Nadja fota och skriva en artikel om amaroneviner.

– Först blev jag helt ställd. Jag var ju fotograf och inte skribent. Hur skulle jag kunna skriva om ett vin som jag dessutom inte visste något om? Men hur det nu var blev det ändå en artikel och en massa bilder. Sedan var jag fast. Nu älskar jag amarone och har nog minst en sådan provning i månaden.

Även om amaronevinet har fått ett uppsving på senare år, så har det länge varit ett vin som experterna har föraktat. Sådant triggat igång Nadja. Hon vurmar för just de där dryckerna som alla andra rynkar på näsan åt. På Nadjas provningar har drycker som suröl, naturvin och rosa champagne sin självklara plats, oavsett vad omvärlden anser om dem för tillfället.

Det är inte bara i vinprovarsalen som Nadja bryter mot normen för hur saker och ting "ska" vara. För elva år sedan kom hon ut som transperson, vid dryga 40 års ålder. Och på samma vis som hon kämpar för att alla ska få vara den de är, att ingenting är "rätt eller fel", på samma vis kämpar hon för att krossa myten om "fina och fula" drycker.

– Jag avskyr snobbism och har aldrig känt mig hemma i det där poängsättandet som många vinexperter sysslar med. För vem har

egentligen rätt att säga vad som är bra och vad som är dåligt? Nej, jag vill uppmana folk att våga känna efter själva och tycka till. Det handlar ju om att smaka och bilda sig en egen uppfattning.

GALNA KOMBINATIONER

Nadjas dryckesprovningar är långt ifrån konventionella och knappast några stela tillställningar där man sitter och läppjar lite på ett glas vin. De är snarare en mix av faktsäckad nobelföreläsning och stand-up-comedy. Deltagarna kan alltid förvänta sig att få ett överraskningsmoment. Vad sägs till exempel om att inleda vinprovningen med att bjuda på kanelbulle eller att få en gammaldags drömkaka toppad med lakritskolasås till surölen?

– Att uppleva mat och dryck handlar så oerhört mycket om dofter. Därför kan jag börja en provning med att bjuda på en bulle, för då kommer vi direkt in på att prata om dofter och vad de gör med oss och våra känslor.



”

– Jag vill ge mina deltagare en upplevelse utöver själva avsmakningen. Det gör jag bland annat genom att levandegöra historierna omkring vintillverkningen.



Under våren och sommaren håller Nadja Karlsson i ett antal queer-stadsvandringar i Stadsmuseets regi. Förra sommaren var det till exempel en vandring som tog avstamp i Bengt Martins bok *Sodomsäpplet* och handlar bland annat om hur det var att växa upp som homosexuell under en tid när homosexualitet klassades som en sjukdom.



Ett annat, lika okonventionellt, inslag i Nadjas provningar är att bjuda på korv till champagnen.

– Det kom till av en slump, när jag provade att ta ett glas champagne till en bit kalvkorv och insåg hur bra det malda köttet gör sig till bubblorna. Så numera förekommer korven på några av mina provningar.

LEVANDE HISTORIER

Förutom drycken och tilltuggen bjuds åhörarna på fantastiska historier och anekdoter från Nadjas många resor. Med sina snart 20 år som föreläsare – hon jobbar även som intern kompetensutvecklare på Systembolaget – har Nadja många källor att ösa ur. När hon inlevelsefullt berättar om de olika druvorna bakom champagnen är det som om de kommer till liv och blir till personligheter – den tjusiga, världsberömda damen Chardonnay, den trulige och krånglige herr Pinot Noir som kräver perfekt väderlek och underlag, och Pinot Meunier som den snälla, lite töntige men ack så arbetsamme "kusinen från landet".

– Jag vill ge mina deltagare en upplevelse utöver själva avsmakningen. Det gör jag bland annat genom att levandegöra historierna omkring vintillverkningen.

ROSA CHAMPAGNE

I höstas öppnade Spritmuseums nya champagneutställning. En utställning som Nadja känner varmt för, inte minst eftersom hon håller i sina populära champagneprovningar i samband med utställningen.

– Det roliga är att jag från början hade bestämt mig för att inte gilla champagne, just för att man ska göra det. Men så provade jag en champagne med en mycket speciell doft och efter det var jag såld, säger Nadja, och tillägger att en av hennes bubbelfavoriter i dag är rosa champagne.

– Det handlar återigen om att gå emot strömmen. Rosa champagne har det fnysts åt i många år – den har setts som lite vulgär och fjollig, men i själva verket är den både smakrik och kraftfull. Men nu börjar den roligt nog vinna mark och våra senaste rosa champagne-provningar sålde faktiskt slut i ett nafs.

FAVORITVINET

Frågan återstår – vilken är då dryckesexpertens alldeles egna favoritdryck?

– Det kommer och går lite beroende på vart jag just har rest och vad jag har provat där. Men ett vin som ligger mig alldeles särskilt varmt om hjärtat är orangevinet. Det är ett vitt naturvin som tillverkas på gammaldags vis. Man låter druvans skal ligga med i jäsningsen så att det oxiderar och bidrar till en alldeles speciell smak och får en orange färg.

Orangeviner var vanliga under renässansen och har sitt ursprung i det forna Georgien där det lagrades i stora amforor. Men på grund av sin annorlunda färg har vinet fått en stämpel som lite konstigt och udda i modern tid.

– Folk undrar om det är ett vitt eller ett rött vin och de kan inte placera in det i någon kategori. Men vad spelar det egentligen för roll? Det smakar ju spännande! Jag känner mig ofta själv som ett orangevin, avslutar Nadja med lurig glimt i ögat. ☒



SPRITMUSEUMS CHAMPAGNEUTSTÄLLNING

Från kalkjord till glamour. Missa inte Spritmuseums nya champagneutställning som öppnade i höstas och pågår till den 1 oktober 2018. I utställningen får du lära dig det mesta om jordmåner, jäsnings, bubblor och själva tillverkningen. Men den gör också nedslag i trender och populärkultur som champagnens plats i hiphopen, genombrottet i svensk tv på 80-talet och vår egen tids ökade fokus på smak, och på champagne som ett riktigt vin och inte enbart bubblig flärd. I samband med utställningen arrangeras även champagneprovningar regelbundet.

Efter 333 år på botten fortsatte resan.

Följ med du också!

www.vasamuseet.se

