

Maria Granqvist

Ålder: 28 år.

Familj: Sambo.

Bor: I ett hus i Arboga.

Bakgrund: Har jobbat i branschen i ungefär tio år. Var servitris innan hon utbildade sig till sommelier på Grythyttan. Är sedan fyra år anställd på Sundbyholms slott.

Dold talang: Orienterar! Har tidigare tävlat på snäppet under elitnivå och planerar att återuppta intresset, eftersom man kommer ut i naturen och fokuserar på något helt annat än vin och arbete.



MARIAS RÖDA TRÅD

Maria Granqvists vinintresse är så stort att det räcker både till tjänsten som sommelier och till en fritid med vingårdsbesök och privata vinprovningar.

TEXT: MARIA ZAITZEWSKY BILD: MELKER DAHLSTRAND

För Maria Granqvist står vinet i centrum – både privat och på jobbet. Sedan fyra år arbetar hon på Sundbyholms slott i Eskilstuna, en underskön arbetsplats omgiven av lummiga träd och Mälaren på ett stenkast avstånd. Hon stortrivs. Både med sina kollegor och med arbetsuppgifterna. Hennes huvuduppgifter är att hålla koll på slottets vinkällare, hålla sig à jour med nyheter, köpa in, provsmaka, ge kocken rekommendationer utifrån nya vinsorter – och förstas att hjälpa gästerna att välja rätt vin till maten.

– Vin är fantastiskt kul. Det finns oändligt många saker som man kan fokusera på. Hur producenten tänker, vilka länder som producerar vinet, klimat, smaker, dofter, ja, det finns tusen infallsvinklar vilket gör att jag aldrig tröttnar, konstaterar Maria, som har en tvåårig utbildning från Grythyttan med sig i bagaget.

Anledningen till att hon valde att bli sommelier var att hon, när hon tidigare arbetade som servitris, kände att hon gärna ville ge gästen det där lilla extra när det gällde viner. Hon kunde lite, men långt ifrån tillräckligt. Och i dag är det just mötet med gästen, att kunna rekommendera och diskutera olika viner med intresserade, som är drivkraften när hon arbetar.

Hon berättar stolt att de flesta blir mycket nöjda med de viner hon rekommenderar, även om det förekommer att gäster smakar ett vin och sedan skickar ut det.

– En del tycker att det känns pinsamt, men ofta handlar det om att man faktiskt vill ha ett vin med en lite annan karaktär. Då är det bara att hämta ett annat. Många i dag är ju ganska kunniga, vilket jag tycker är kul. Roligast är när en gäst ger mig fria händer att välja ett vin som kanske är i en hög prisklass, men som verkligen imponerar tillsammans med maten.

Maria har blivit expert på att läsa av gästerna och menar att det handlar om

finger- och smakskänsla när man kan gå in och rekommendera ett lite exklusivare vin till en gäst. Vissa vill köra på säkra kort, medan andra vågar lite mer.

För egen del föredrar Maria viner från Sydafrika, Sydamerika och USA. De har en större spännvidd än de europeiska vinerna och man vågar experimentera mer. En storfavorit är Catena Malbec från Argentina. Annars gillar hon Gewurztraminer, ett sött rieslingvin från Alsace samt röda viner från Napa Valley i USA. Alsace och Napa Valley har blivit hennes specialområden. Varför?

– Jag tycker att Alsace känns intressant rent historiskt eftersom området har stora kopplingar till Tyskland. Det är på ett sätt både franskt och tyskt. Napa Valley känner jag starkt för eftersom jag fick ett stipendium till en vingård och tillbringade två veckor i Kalifornien. En fantastisk upplevelse! Jag lärde mig massor om hur vinproducenter tänker, säger Maria och tillägger att hon också blev imponerad av amerikanernas öppenhet och gästfrihet. Dit vill hon gärna åka tillbaka igen.

Vinet går som en röd tråd genom Marias liv. Både genom att hon själv är så intresserad och gärna testar nya och ovanliga viner hemma med sambon, men också när hon är på resa.

– Jag har bland annat varit på Sicilien. Då var det självklart att besöka vingårdar. För mig tillför vinintresset en extra dimension till mitt liv.

Även vänner och familj har fått upp intresset för viner och hon håller gärna privata vinprovningar. Dessutom blir hon ofta ombedd att rekommendera vin när kompisar ska ha middag. Den knäppaste fråga hon

har fått är vilket vin som kan tänkas passa till ostbågar.

– Jag rekommenderade ett sött vin. Men det var svårt! Ostbågar har ju så dominant smak.

Några nackdelar med att vara sommelier kan Maria inte komma på. Det skulle i så fall vara det faktum att man kan bli rätt sliten i munhålan av att prova vin.

– Ibland kan jag prova femtio viner under ett par timmar. Då blir jag helt bedövd i munnen och tappar smakkänsligheten. Gommen blir röd och sträv och tänderna tar stryk. Det gäller att sköta sin munhygien, säger Maria och tillägger att rökning, förkylningar och starka kryddor är sådant som bör undvikas när man ska prova vin. ✕

»Ibland kan jag prova femtio viner under ett par timmar. Då blir jag helt bedövd i munnen«



Marias dryckestips till höstfesten

En margarita eller en daquiri.

En ren whisky med isbit.

Till middagen ett kraftigt chardonnay som Jacobs Creek från Australien eller ett mustigt rött vin som Amarone från Italien.