

Ny vinbar satsar på druvor från vinets vagga

Naturvin har de senaste åren blivit populärt i Stockholm. Nu har restaurangägaren Rozbeh Javid öppnat nya Amfora Vinbaren. Där satsar han främst på naturligt framställda amforaviner från Georgien och Armenien.

– Här bestämmer naturen helt över vinet, säger han.

● Inne på den lilla vinbaren Amfora håller Rozbeh Javid upp tre glas vin av olika druvsorter. Vätskan i glasen är grumlig, eftersom vinerna inte är filtrerade, men smakar ljuvligt.

– Jag vill presentera de här vinerna för det svenska samhället, säger krogägaren som under flera års tid utfors-

kat mat- och vinkulturen i det gamla persiska riket.

Han driver sedan flera år tillbaka den persiska krogen Shahrzad på Regeringsgatan och har nu öppnat Amfora Vinbaren, med 24 sittplatser, intill.

Här fokuserar Rozbeh på naturviner, särskilt sådana som framställts i amfora (även kallad qvevri), ett tvåörat kärl.

– Den här tekniken har använts i närmare 8000 år och har sitt ursprung i Persien och området runt Kaukasus.

Processen går till som så att druvorna, med skal och stjälkar, pressas (förr i tiden med fötterna) och läggs ned i amforan där jäsningsprocessen sätter i gång. Efter några dagar rör man om och ungefär tre månader senare har

alla rester sjunkit ner till botten och vinet lagt sig på toppen.

I baren finns ett tjugotal amforaviner. Vinerna har främst importerats från Georgien och Armenien.

– Sedan har vi några från bland annat Italien, Portugal och Spanien.

I dag finns nämligen inte vin i Iran.

– Åtminstone inget som är tillgängligt för allmänheten, förklarar Rozbeh Javid.

Han har trots det några viner från persiska vinmakare, som odlar sina viner på andra platser än sitt hemland.

Amfora Vinbaren på Regeringsgatan 111, Norrmalm, har öppet tisdag till lördag.

SANDRA ERIKSSON



Foto: SANDRA ERIKSSON

På Rozbeh Javids nya vinbar finns cirka tjugo olika amforaviner att välja på. Som tilltugg till vinerna finns pizza, ost och chark från Italien samt persiskt inspirerade små- och mellanrätter på menyn – och flera vegetariska alternativ.

NYÖPPNAT



Från att ha haft två restauranger i Rom tog Gabriele och Hanna några år på sig att fundera ut var de skulle leva och vad de skulle göra. Det blev Stockholm och en egen restaurang här.

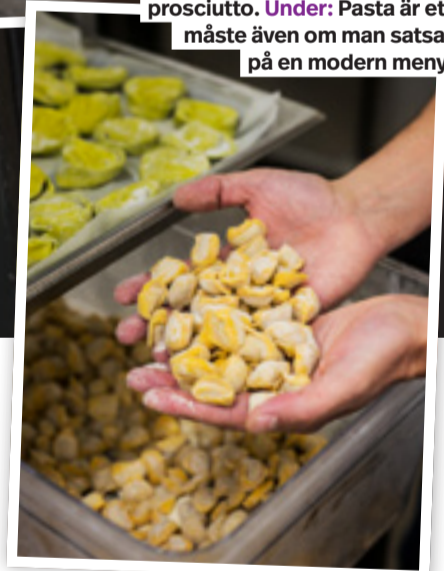
Foto: HANNA LILJA



Båda jobbar i köket. Gabriele som kock och Hanna som konditor.



Över: Mortadella i stället för prosciutto. Under: Pasta är ett måste även om man satsar på en modern meny.



Rom på Roslagsgatan – ny krog trogen det nya Italien

Mat gjord på ett traditionellt sätt är det recept som stans italienska krogar brukar locka sina besökare med.

Gabriele från Rom och hans fru Hanna vill något annat.

– Vi vill visa ett mer modernt italienskt sätt att äta på, säger Gabriele.

● Mat från Italien ska lagas som den alltid lagats?

Medan krögare i Stockholm skryter om hur deras rätter är helt autentiska versioner av nonnas (farmors/mormors) sugo al pomodoro eller en fasters pasta all'arrabiata så får vi som bor här inte hänga med i den utveckling som trots allt sker, om än långsamt, i de italienska regionala köken.

Det vill paret Hanna Engerdahl och Gabriele Paziani ändra på.

Köket i deras nya krog Santo är i princip klart, hovmästaren håller på att intervjua servispersonal och färgen på väggarna har knappt hunnit torka när vi träffar dem inför premiären den 4 oktober.

NU ÄR DET BARA detaljer kvar, som att spika vilka rätter man ska servera.

– Menyerna på italienska restauranger i Stockholm är mer eller mindre likadana. Vi vill göra saker på ett annorlunda sätt. Vi gör vår egen pasta till exempel, och serverar rätter som kanske mer representerar hur man äter i Italien i dag, säger Gabriele som förutom att vara uppvuxen på sin farmors krog även drivit två restauranger självi i Rom.



Menyerna på italienska restauranger i Stockholm är mer eller mindre likadana. Vi vill göra saker på ett annorlunda sätt.

Gabriele Paziani

Men är de italienska krogarna i Stockholm så traditionstygda?

Krogen Adria på Tulegatan är ett annat exempel på en pigg italienare som serverar mer än prosciutto, pasta vongole och bistecca alla griglia.

Och alla roliga pizzerior som tagit hit det bästa från Neapel känns också modernt.

SAMTIDIGT GÅR DET kanske inte att bortse från att det ligger det något i det Gabriele säger – de italienska köket i Stockholm är traditiontyngt och så har vi fått lära oss att det ska vara. (Du får väl en hand avhuggen om du blandar ner lite grädde i tomatsåsen?)

► **Ni skippar säkra kort som folk känner igen – vad gör ni i stället?**

– Våra recept är enkla, oftast bara tre

eller fyra ingredienser – precis som det brukar vara i Italien. Men det vi vill göra hos oss är att servera dem på ett modernt sätt – mindre fett, lite snyggare presenterat och inga gigantiska portioner.

Hanna fortsätter:

– Vi vill bland annat ha den bästa mortadellan i stället för prosciutto. Vi satsar också på bönor, grytor, raguer och annan lagad, mustig mat, snarare än grillat kött och fisk. Åtminstone nu under hösten.

Santo ligger på Roslagsgatan 43, Vasastan, och öppnade i fredags.



JOHAN THORNTON
johan.thornton@aos.se
550 550 72