

Julie Nyheim MW är en av få vinmästare i världen.

Master of Wine är det finaste du kan vara i vinbranschen. I dagsläget innehar endast ett fåtal personer i världen den åtråvärda titeln. En av dem är Julie Nyheim MW, skandinavisk chef för premiumviner på Altia. folk o folk mötte den entusiastiska världsmedborgaren som brinner för goda viner och har som yrke att testa viner från hela världen och hitta spännande produkter för den norska och svenska marknaden.



Julie Nyheim är ursprungligen från Frankrike men har levt utomlands i nästan hela sitt liv. Hon har bott i Marocko, växte upp i New York, studerade i Kanada och bor sedan drygt tolv år tillbaka i Oslo – förutom en avstickare på ett par år till Kalifornien.

Som i alla franska hem har vin varit en del av Julies kultur. Under uppväxten fanns det alltid vin på middagsbordet, och hon var tidigt intresserad och nyfiken på vin, men hade ingen tanke på att fördjupa sig i ämnet. Julie studerade i stället företagsekonomi och har en Master of Business Administration (MBA). Yrkesbanan började hon som konsult inom näringslivet – fram tills att hon och maken flyttade till Kalifornien.

Tog en paus från karriären och satsade på vinkurser



– Då bestämde jag mig för att ta en paus från affärlivet och fundera över vad jag egentligen ville göra – hitta min passion och det som verkligen driver mig, berättar Julie Nyheim MW, Scandinavian Director for Premium Wines på Altia.

Hon började ta sommelierkurser, gå på vinprovningar och umgås med personer i San Franciscos vinkretsar. När många av vännerna förberedde sig för att ta sommelierexamen kände hon att detta inte var rätt för henne.

– Jag har aldrig arbetat inom restaurangbranschen, så jag var tveksam. Det var då som jag för första gången hörde talas om Master of Wine.

Master of Wine (MW) är mer akademiskt än Master of Sommelier (MS). Den sistnämnda vänder sig till personer som vill arbeta inom serviceyrken medan MW snarare är inriktad på dem som söker sig till näringslivet och andra delar av branschen.

När Julie och hennes man flyttade tillbaka till Oslo var hon inte sugen på att gå tillbaka till jobbet på Orkla och hon funderade på vad hon kunde göra i stället.

– Det är lustigt hur saker i livet ibland händer, att det känns som att de är ämnade för just dig. Jag tog fram min laptop och sökte på vin plus Oslo för att se vilken typ av jobb det fanns.

Hon landade på det då nystartade företaget Arcus, grundat av en person som var Master of Wine. De sökte någon med näringslivsbakgrund, som hade vinkunskap samt pratade franska.

– Allt stämde! Jag fick jobbet som Portfolio Director i Vingruppen och chefen uppmuntrade mig att starta min bana mot Master of Wine.

Master of Wine – en åtråvärd titel

Master of Wine beskrivs som den högsta kvalificeringen och mest prestigefyllda titeln du kan uppnå i vinvärlden. Efter att ha genomgått en rad omfattande och krävande prov och tester bjuds du in till att bli medlem i "the Institute of Masters of Wine" vars syfte är att främja förstklassighet, samspel och lärande inom alla sektorer i vinvärlden. Dess medlemmar innefattar bland annat vinproducenter, inköpare, egenföretagare, återförsäljare, akademiker, sommelierer, vinlärare, författare, journalister med mera. I dag finns totalt 382 personer i världen med den åtråvärda titeln och de är verksamma i trettio länder.

– Jag tror att ungefär en tredjedel av dessa är kvinnor, säger Julie ödmjukt.

Julie själv arbetar som Marketing Director for Premium Wines på Altia Scandinavia och ansvarar för både den norska och svenska marknaden. Hon och hennes team är inriktade på premiumviner och jobbar bland annat med att se vilka trender som finns i världen och hitta de viner som är mest intressanta för skandinaverna. Just nu ligger bland annat engelska mousserande viner i tiden, rosé från Frankrike samt Albariño från Spanien. Julie är också domare vid internationella vintävlingar såsom Decanter World Wine Awards och London Wine Competition, Master of Wine-mentor samt en del av antagningskommittén vid the Institute of Masters of Wine i London.

Teoretiska tentor och praktiska provningar

Kvalificeringen till Master of Wine sker i flera steg. I det första (First Year Assesement) ska du blindtesta tolv viner.

– Det kan vara vilka sorter som helst – mousserande, röda, vita eller starkviner.

Dessutom ska du klara ett antal prov innan du bjuds in att delta i den officiella Master of Wine-veckan. Den innebär fyra dagar med teoriprov som täcker in hela värdekedjan – från odling, vinproduktion, kvalitetsstyrning och affärsverksamhet till frågor kring något aktuellt ämne i branschen.

– Teoridelen är jätteintressant för du måste vara expert på alla olika faser. För en person som mig med affärsbakgrund var det ett helt nytt territorium. Det kan ju vara väldigt avskräckande – eller en fantastisk möjlighet – att lära sig något nytt, säger Julie och skrattar.

Blindprovningar med kluriga frågor



När detta är avklarat är det dags för det riktiga eldprovet – den praktiska delen med blindprovningar. Dessa pågår under tre dagar med tolv viner vardera dag. Första dagen vita, andra röda och den tredje kan det vara vilka viner som helst.

– Du får tolv glas framför dig och ska definiera vilka sorter det är, årgång,

region, produktionsmetod, kommersiell potential och kvalitet. Dessutom ska du avgöra kvalitetsnivå på vinet och när det är moget att drickas.

Ibland paras viner gjorda av samma druva ihop, men där de har genomgått olika metoder i produktionsprocessen.

– Det är begåvade frågor som testar någons förmåga att provsmaka viner på djupet i stället för att bara be om svar på vilken sorts vin det är, förklarar Julie.

Hon berättar att den sista provningsdagen är den som de flesta fasar över som mest.

– Då kan det ingå vilka viner som helst. Tolv roséer, tolv olika stilar på madeira eller en mix av olika sorter. Efter två krävande dagar med vita och röda viner är man dessutom lite trött. Det gäller att vara fokuserad för att klara den här överraskningen.

Innan målet är uppfyllt ska kandidaten också skriva en avhandling – en akademisk uppsats med kvantifierbara undersökningar, källhänvisningar och ett intressant ämne.

– Den färdiga rapporten publiceras hos institutet så att alla medlemmar och andra vinintresserade kan läsa.

Julie skrev sin uppsats ur ett konsumentperspektiv – om norska kvinnors uppfattning kring hälsa och vin. Vilka parametrar som påverkade deras köpbeslut när det gäller hälsa och om det fanns några faktorer som var mer avgörande än andra.

När även uppsatsen är godkänd bjuds du in som medlem i the Institute of Masters of Wine. Vägen dit är lång och svår, och det är endast en liten andel som klarar den mödosamma resan.

– Jag klarade alla delar utom den praktiska – de tre dagarna med blindprovningar – på första försöket. Provningarna tog jag på andra. Det är nästan ingen som klarar allt direkt, säger hon glatt.

Den som missar får vänta ett helt år innan nästa chans.

Vilka egenskaper behöver man för att bli Master of Wine?

– Jag tror att det hjälper om man har en smakpalett som är bra kalibrerad. Och det är definitivt en fördel att ha ett smakminne, men jag tror inte att det räcker. Eftersom det är så tufft avseende teorin och provningarna behöver du också ha disciplin, struktur och en metod för att få ihop allt. Du måste också arbeta en hel del med mentala förberedelser för att kunna hålla lugnet under den långa, tuffa examinationsveckan. Jag förberedde mig noga avseende den mentala biten – ungefär som en elitidrottare, säger Julie och skrattar.

– Det handlar också en del om visualisering och mentalisering, vilket är jätteintressant. Att lära sig fungera i situationer under stor press är ju användbart i en massa andra sammanhang också, säger Julie innan vi avslutar samtalet.

Fakta

Namn: Julie Nyheim MW

Bor: I Oslo

Ålder: 37 år

Familj: Man och ett barn på väg – det kommer i slutet av oktober.

Intressen: Kampsport – thaiboxning, resor och äventyr och ta båten ut på Oslofjorden en härlig skandinavisk sommardag.

Dricker i en bar annat än vin (när hon inte är gravid): Negroni eller Old Fashioned.

Typ av mat: Gärna något i stil med den kyckling som hon hittat på Zuni Café i San Francisco. Man grillar en hel kyckling i ugnen kryddad med salvia och smör under skinnet så att det blir krispigt. Den serveras med en brödsallad till.

Dricker till kycklingrätten: En smakrik Bourgogne från till exempel Meursault eller Saint-Aubin.

Vintips från Julie:



Domaine J.L. Chave Hermitage Rouge 2014

Systembolagsnummer: 70965

2.200,00 kr

Djup och ungdomlig doft med inslag av mörka bär, cederträ, kryddnejlika och nykvarnad vit- och svartpeppar. Smaken bjuder på en rik fruktighet med sandiga tanniner och stendammig mineralitet. Vinet är otroligt gott att avnjutas nu men kan med fördel lagras i många år.



Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008

Systembolagsnummer: 75308

589,00 kr

Nyligen lanserade Laurent-Perrier sin vintage från 2008. Det är en makalöst bra Champagne med mycket nyanserade inslag av bland annat rostat bröd, ostronskal, persika, och citron. Smaken är rik, lång och välbalanserad med en hög syra.