

# Richard Juhlin – världsbäst på champagne.

Ett extremt väl utvecklat doft- och smaksinne, fotografiskt doftminne samt ett stort intresse har gjort Richard Juhlin till en världsledande champagneexpert. Han är föreläsare, provningshållare, tv-personlighet samt har författat åtta böcker i ämnet. Tidigare i höst släppte han dessutom en videoutbildning – Champagne Master Class by Richard Juhlin – där han bit för bit ger deltagaren en djupare kunskap om det ädla mousserande vinet.



Champagne Master Class by Richard Juhlin är en pedagogiskt upplagd videoutbildning i fjorton episoder – lättsmält i början varefter den blir mer och mer ingående. Kursen går även djupare in på några specifika vinmakare. Bland annat uppmärksammas Jacques Selosse, en småskalig producent av en ekologisk boutiquechampagne som enligt Richard har blivit kult.

## Unikt luktsinne

Vi tar det från grunden. Richard är alltså mycket känsligare för dofter än de allra flesta av oss andra. Även om han som barn inte funderade särskilt mycket över sin känslighet, såg han det inte som något positivt.

– Jag kunde sitta och äta med andra som åt vad som helst, medan jag var otroligt kinkig om sakerna inte var färska eller om de hade någon bismak. Ibland var det jobbigt och jag tänkte att det skulle vara mycket enklare om jag inte behövde bry mig ifall det luktade illa på något ställe.

Doften påverkade även vid prestation. Han minns en gång när han spelade fotboll och en i motståndarlaget stank vitlök. Richard kunde inte koncentrera sig och sprang bort sig, i försök att undvika den illaluktande spelaren.

– Det slutade med att jag blev utbytt i halvtid, säger Richard och skrattar.

Under en period provade han väldigt bra viner med noviser.

– Då kunde det hända att damerna hällde på sig hela parfymdunken, vilket självklart gjorde det svårare att blindprova. Och framför allt förstörde det njutningen, fortsätter han.

I dag kan han gå omvägar för att undvika lukter och sätter sig gärna lite för sig själv på restauranger, och så långt ifrån toaletten som möjligt.

– Tyvärr kan det verka lita asocialt, men jag vill kunna njuta av maten. Det handlar inte om att folk luktar illa. Även om de luktar gott, oavsett om det är av parfym eller de naturliga kroppsdofterna, vill jag inte att det ska påverka för mycket, säger han glatt.



## Upptäckte champagne av en slump

Richard utbildade sig till gymnastiklärare, och det stora engagemanget för champagne kom först i 24-årsåldern.

– Jag hade ett sovande intresse för vin. Av mer eller mindre en slump hamnade jag under en resa i distriktet och fick smaka riktig champagne. Då sa det bara pang! Jag blev kär och helt biten på en gång, berättar han.

Efter hemkomsten började sökandet efter böcker och han sparade av sin gymnastiklärarlön för att ha råd med en flaska i veckan. Snart visade han sig vara duktigare än vännerna, men antog att det berodde på det brinnande intresset. Det var först i sällskap med svenska vinjournalister som det gick upp för honom att han kanske hade någon typ av talang.

– Jag var på en massa blindprovningar. På kort tid var jag bäst i förhållande till dem som var ganska etablerade i Sverige. Och när jag kom vidare ut internationellt och mötte de största vinprovorna i världen, var jag även bättre än dem.

## Fotografiskt doftminne

Richard började analysera och kom så småningom fram till att han även hade en form av fotografiskt doftminne. I dag har han provat cirka 11 500 champagner och kommer fortfarande ihåg hur många av dessa smakar.

– När jag var uppe i 2 000 till 3 000, då kom jag verkligen ihåg alla, säger han och förklarar att provningarna i dag ofta består av flera hundra champagner utan etiketter, vilket gör det svårare att efteråt erinra sig vilken flaska som var vad.

– Skulle jag få sitta och dricka varje flaska och samtidigt titta på etiketten och memorera in skulle jag fortfarande, rent teoretiskt, kunna komma ihåg var och en, förklarar han sakligt med ett visst mått av ödmjukhet.

### **Vad är det som utmärker champagne jämfört med andra mousserande viner?**

– När det handlar om mousserande vin är den jordmån och det klimat som finns i Champagne överlägsen allt annat. Det är den enda vintypen där du kan säga att det finns ett överlägset distrikt, säger Richard och fortsätter förklara.

– Det finns 320 byar i Champagnedistriktet. Av dessa har bara sjutton stycken chansen att vara perfekta. Det är bara i dessa, i de så kallade Grand Cru-gårdarna, som allt har blivit rätt. Här är kritan i jordmånen som renast och sluttningarna har den perfekta vinkeln.

Richard berättar att det finns otroligt duktiga vinmakare i utkanten av Champagne som gör jättebra champagner, men de blir sällan fantastiska. Men de är ändå oftast bättre än mousserande viner som görs utanför själva distriktet.

I England finns en liknande jordmån och de år som vädret är tillräckligt bra kan engelsmännen också framställa otroligt bra mousserande vin. Enligt Richard blir inte heller den i nivå med de allra bästa Grand Cru-vinerna.

– Jag säger inte att alla mousserande viner alltid är sämre än en standardchampagne. Men många – inklusive jag själv – föredrar en enklare champagne, med den renhet och elegans som den får på grund av kombinationen jordmån och klimat.

## **Demokratisering av champagne**

Nio år efter att champagneintresset hade väckts gav han ut sin första bok: Champagneboken.

– Då var mitt mål väldigt tydligt – att demokratisera champagnen; ta bort snobbstämpeln, låta vanligt folk förstå att det här är fantastiska saker som smakar väldigt olika och att det finns massor av varierande odlare och en myriad av saker att upptäcka. Jag ville att folk skulle inse att det inte bara är en nyårsdryck. Den får gärna drickas tillsammans med mat eller att man bara sitter ute i naturen och njuter av en flaska champagne på rätt plats, säger han entusiastiskt.

I mitten av 1980-talet fanns det åtta champagner på Systembolagen och Sverige låg på omkring tjugonde plats avseende konsumtionen. I dag finns det hundratals när man inkluderar beställningssortimentet. Vi är tia i världen beträffande faktisk volym, och per capita ligger vi ännu högre, förmodligen tvåa-trea, enligt Richard. Dessutom har priset gått ned.

I slutet av 1800-talet kostade en flaska som en genomsnittlig årslön för en arbetare i Frankrike. Det var extremt dyrt, om man jämför med hur det är nu. Det finns champagner för under 300 kronor flaskan, något som en person med även en ganska modest lön kan tjäna ihop på några timmar.

– I dag kan jag alltså konstatera att målet är uppnått. Och att det är helt okej att dricka champagne på AW en vanlig tisdag, avslutar Richard Juhlin.





## Jeanmaire Brut Champagne, 750 ml

Systembolagsnummer: 7430

235,00 kr

---

Jeanmaire Champagne har en fruktig och fräsch arom med tydliga inslag av gröna äpplen, citron, mineral samt kex. Smaken är torr och mycket frisk med fina toner av gröna äpplen, citron, mineral samt en trevlig brödig ton.

### Se också



### Champagne - lär dig mer om denna lyxiga dryck.

Vår sommelier Mats berättar om druvorna, distriktet och skillnaden mellan olika sorters Champagne. Lär dig hur du provar Champagne och kombinerar med mat.

[Läs mer](#)

---



## Mousserande vin - skillnaden mellan Prosecco, Cava och andra bubbel.

Varför är det så stora prisskillnader? Dryckesexperten Mats förklarar skillnaden mellan Champagne, Cava, Crémant, Prosecco och andra typer av mousserande viner.

**Läs mer**

---