

*”En del
av de här
producenterna
har vi
mer eller mindre
växt upp med.”*

Crossroads

– New York City-butik för konnässörer

— LENNART NILSSON —

Dörren är smal, skyltfönstret litet. Det finns ingenting i den här butikens anspråkslösa yttre, som ens antyder, att vi här har en av New York Citys mest intressanta vin- och spritaffärer. Det inser man först efter att ha passerat de uppstaplade vinkartongerna innanför dörren och sett vad som finns på de med buteljer tätt packade hyllorna.

Crossroads, som startade på 20-talet, omedelbart efter förbudstidens slut, ligger på 14:e gatan, ett stenkast från 6:e avenyn, just norr om Greenwich Village. Lokalen är inte stor, som t ex Astor Wines & Spirits. Butiken har inte något prestigefyllt namn som Sherry-Lehmann eller Garnet. Ändå har den till en del en kräsen och kvalitetsmedveten kundkrets. Många storheter inom New Yorks kulturliv och affärsvärld handlar just här, liksom flera av stadens berömda kockar. Inför en del matlagningsprogram i TV hör programledningen av sig, talar om vad det ska bli för mat, och låter Crossroads välja viner. Seriösa vinvänner från olika delar av världen tittar gärna in då de är i New York.

ALLVÄRLDENS stora vindistrikt finns representerade här, med enklare viner och med en del av de absoluta topparna. Det är naturligtvis inte så, att man kan gå in och fråga efter t ex Ch Margaux 1986, och den bara finns där. Men har man tur, kan man hitta t ex Rhôneproducenten Guigals storheter La Landonne, La Mouline och La Turque till betydligt lägre priser än i Paris. Till skillnad från de flesta andra New York-butiker köper Crossroads in även mindre kvantiteter av ett vin. Ibland får en kund nämligen inte köpa mer än kanske 6 flaskor.

Speciellt intressant är utbudet av nordamerikanska viner. Här finner man knappast kända storheter som Opus One eller Dominus Estate på hyllorna. Crossroads har i stället specialiserat sig på små, exklusiva producenter, vars viner är mycket svåra att få tag på. ”En del av de här producenterna har vi på Crossroads mer eller mindre växt upp med, och köpt av långt innan de blev så efterfrågade. Därför får vi fortfarande köpa deras viner, om än inte i samma kvantiteter som förr. Från t ex Philip Togni i Napa Valley köpte vi en gång i tiden

Vin & Jazz

Vad sägs om följande lilla styrkelunch? Med den smordes husbandet på jazzklubben Village i Västerås före spelningen 17/5 1991. (Ev "avtryck" kan ni lyssna efter på CD:n Live at VILLAGE, Imogena.)

SMORDA: Jan Allan, Joakim Milder, Bobo Stenson, Palle Danielsson, Rune Carlsson, Göran Klinghagen, Lena Willemark.

SMÖRJARE: Lennart Nilsson.

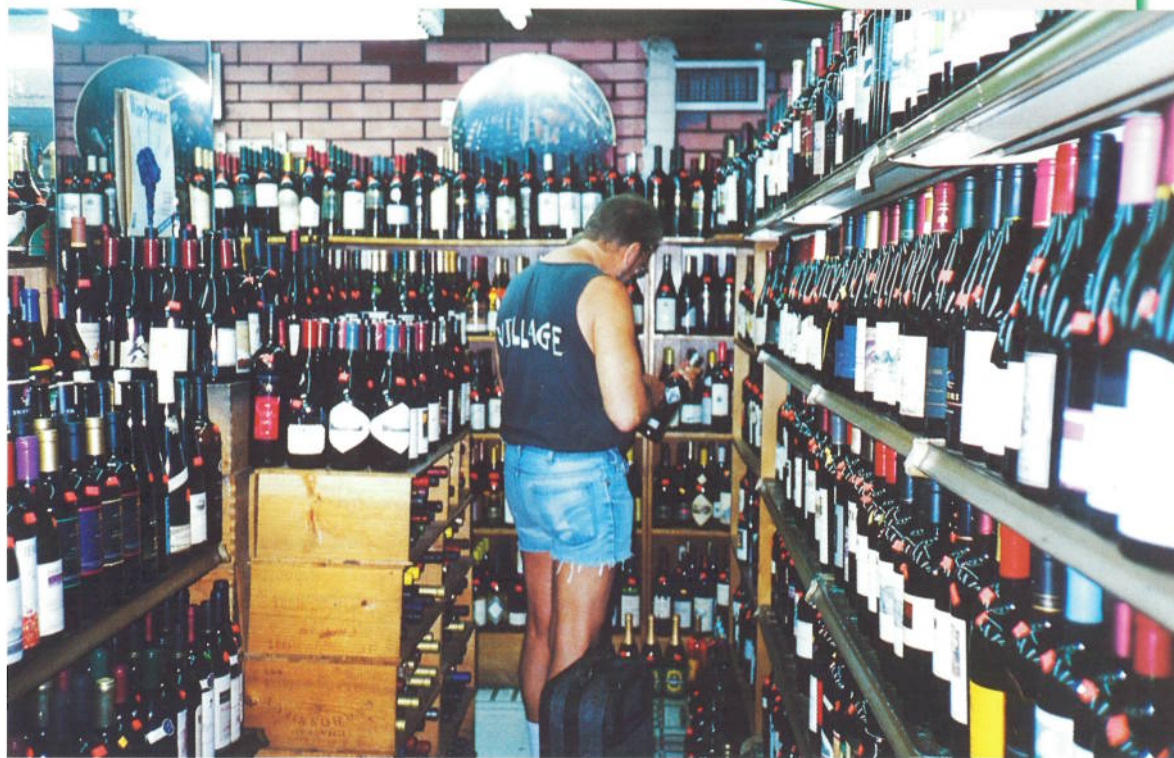
CRÈME NINON
AND CHEESE TARTS
Comte de Champagne Rosé (Taittinger) 1982

FILET OF VEAL
STUFFED WITH GOOSE LIVER,
MOREL SAUCE,
AND VEGETABLE PATÉ
Ch Beychevelle 1975
Ch Gruaud-Larose 1975

BRIE BAKED IN PUFF PASTRY
Romanée-St Vivant (Leroy) 1975

GLACE BOMBE CHRISTINA
Taylor's Over Forty Years Old Tawny Port

COFFEE
Calvados du Pays d'Auge 1968



120 lådor. Idag får vi köpa en", berättar en av expedienterna, som arbetat där i över 30 år.

KALIFORNISKA VINER, gjorda på europeiska druvor, finner man speciellt intressanta. Och här rör det sig inte bara om Cabernet Sauvignon, Pinot Noir och Chardonnay. Jag blir rekommenderad en Barbera och en Tempranillo från Reverie Winery, för 35 \$ var. Producenten har jag aldrig hört talas om, men jag vet, att jag alltid kan lita på de rekommendationer jag får här. Treana är också en för mig okänd producent, men man talar sig varm för vinet med samma namn, som är gjort på en blandning av Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah och Sangiovese. Vinhuset Stags' Leap är däremot välkänt, och just nu råkar deras Petite Sirah finnas inne. Den kostar visserligen 50 \$, men är något som en verklig vinvän bara inte får missa!

Även i fråga om starksprit har man ett förtämligt utbud. Sortimentet av Bourbon Whiskey är förmodligen det bästa i New York City. Här finns åtskilligt, från den synnerligen prisvärda Knob Creek för 23 \$, över

de mer sofistikerade Booker's och Baker's för något över 50 \$ till Hirsch's 20 år gamla Reserve, i 100 \$-klassen.

VARJE GÅNG jag besöker Crossroads gör jag på samma sätt. Jag ber att få "value for money". Och jag har aldrig blivit besviken. Jag har t o m avrått från att köpa ett vin, en Batard-Montrachet 1983 för det till synes låga priset 30 \$. Trots att kundkretsen till en del är ganska kvalificerad, finns det inte en tillstymmelse till snobberi här. Om man blir igenkänd eller personalen märker att de har en kund med en äkta kärlek till goda drycker, och som kanske är något mer påläst än genomsnittskunden, händer det att de plockar fram något som inte står på hyllorna. På det sättet fick jag en gång köpa en flaska av Ch de Beaucastels prestigevin Hommage à Jacques Perrin 1990. Förmodligen den enda flaska av denna raritet jag någonsin kommer att se.