

Pressmeddelande, onsdagen den 6 augusti 2014

## **Premiär: *Edward Blom Riesling Trocken***

**Gastronomens favoritvin – tysk riesling som passar till allt!**

**Nu finns Edward Bloms älsklingsvin i Systembolagets beställningssortiment (nr 74310). Den folkkäre gastronomen, kulturhistorikern och tv-profilen har åkt till sin ungdoms Tyskland, där han låtit blanda en cuvée enligt sina egna smaklökar och sitt doftsinnes preferenser.**



Edward svalkar sig med sitt vin hemma hos sina föräldrar. **Foto:** Gunilla Kinn Blom

Resultatet är en klassisk tysk Riesling som passar till nästan all mat – och inte minst som sällskapsvin: *Edward Blom Riesling Trocken*. Vinet är en hyllning till Edward Bloms farmors farfars far Isac Herzog, som odlade vin i Rheinhessen för cirka 200 år sedan.

Edward berättar gärna om varför han älskar just Riesling-viner:

*”Som 19-åring studerade jag i Tyskland, mitt i de romantiska vindistrikten. Jag blev omgående förälskad i Riesling-vinerna, med en syra som lekte på tungan och en fyllighet som fyllde min själ. Nu har jag åkt ner till Mosel, där jag då studerade, och komponerat ett Riesling-vin helt efter eget tycke och smak. Varje gång jag smakar det är det som att åka tidsmaskin till det underbara läsåret 1989/1990.*

*Min Riesling Trocken är ett torrt, men inte knastertorrt, lite spritzigt vin, med lätt fruktighet, lång eftersmak – och aningen blommor i doften.*

*Druvorna kommer inte från Mosel utan från Rhen, närmare bestämt från det anrika Rheinhessen. Just här ägde min farmors farfars far, Isac Herzog, en liten vingård i början av 1800-talet. Enligt traditionen ska han ha levererat vin till Napoleon. Mitt vin är en hyllning till Isac.”*



Etikettfotografiet togs i en vingård i Rheinhessen.

Foto: Gunilla Kinn Blom

## Mer information om *Edward Blom Riesling Trocken*:

### **Traditionella flaskor**

Av tradition tappas **Rhenviner i bruna flaskor** och Moselviner i gröna. Det är platsen där druvorna odlats, och inte där cuvéen skapas, som räknas. Många producenter väljer idag gröna flaskor även till Rhenviner av estetiska skäl – men som gastronom och kulturhistoriker kan Edward naturligtvis inte acceptera sådana nymodigheter, utan har valt en klassisk, brun flaska.

Formarbetet är utfört av **Pär Wickholm**, som även formgett Edward Bloms aktuella kokbok *Allting gott och alldeles för mycket* (Norstedts). Etiketten har bokstäver i guldrelief, och vi anar att många kommer att välja att ge *Edward Blom Riesling Trocken* som gå bort-present bara för den vackra flaskans och speciella etikettens skull.

Porträttfotot på etiketten – se ovan – är taget i en vingård i Rheinhessen av Edwards hustru **Gunilla Kinn Blom**, som också varit med och valt ut vinet.

## Familjevapnet på etiketterna

I Tyskland har i princip alla vinodlarfamiljer sitt eget släktvapen, och traditionellt har de prytt såväl husväggar som vinetiketter.

Vapenskölden på *Edward Blom Riesling Trocken*-flaskorna är det Blomska familjevapnet, som Edward antog för fyra år sedan, utformat av den heraldiske konstnären **Davor Zovko** efter Edwards idéer (<http://www.edwardblom.se/om-edward-blom/edwards-familjevapen>).



## Lång släkthistoria med vinodling

Edward Bloms farmors farfars far, Isac Herzog, bodde i den lilla byn Niederwiesen i Rheinhessen, sydväst om Frankfurt, i början av 1800-talet.

Isac Herzog drev ett litet jordbruk, som bland annat bestod av en vinodling samt ett litet tryckeri. Så det är ingen överdrift att säga att Edwards Rheinhessen-vin vilar på en 200-årig tradition!

Länge kände Edward Blom bara till att han hade en massa bayerska bryggare som förfäder, vilket kanske förklarar hans fäbless för öl. Men för ett tiotal år sedan mötte han direktören vid de Söderbergska stiftelserna **dr Edvard Söderberg**, också han en ättling till Isac, som kunde berätta att denne var vinodlare – därav Edwards fäbless för vin..?! Isacs son Peder (född Moses) Herzog kom 1859 som bokbindargesäll till Sverige där han grundade Herzog & Söner, som utvecklades till Nordens största boktryckeri – men det är en annan historia.

Slakten Herzogs historia nämns i ättlingen **Gunilla Palmstierna-Weiss** nyligen utkomna memoarer *Minnets spelplats* (Bonniers) och även i hennes *Sommar* i P1, sänt 1 augusti.

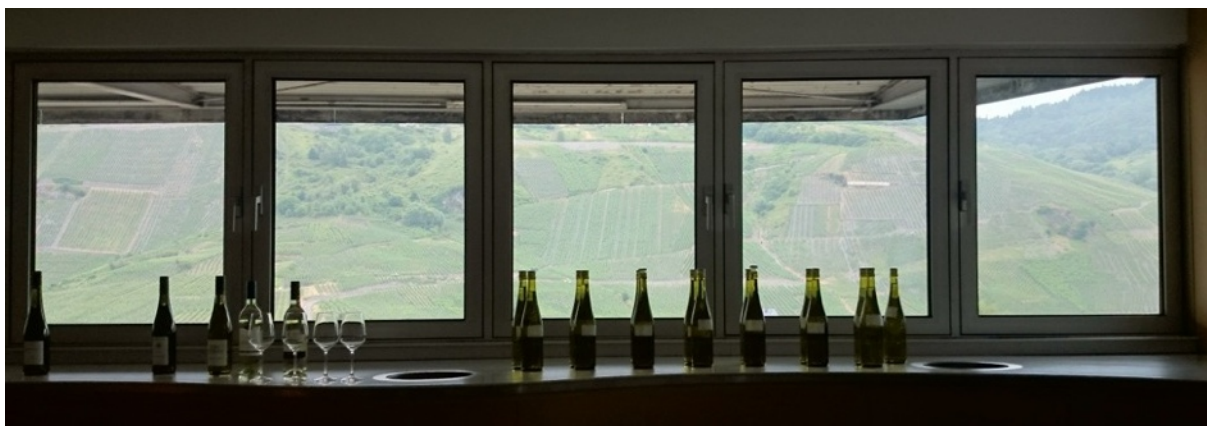


## Rieslingvin utmärkt till all mat

*Edward Blom Riesling Trocken* passar som de flesta Rieslingviner till nästan all slags mat: fisk och skaldjur, grillat, grönsaksrätter, kräfter och naturligtvis på bufféer – ja, rentav på julbordet, som alternativ till öl och snaps. Det är även fantastiskt gott som sällskapsvin, gärna med söta kakor (som i Tyskland).

## Iskallt under värmeböljor

Vanligtvis bör *Edward Blom Riesling Trocken* serveras vid 8–10 grader, för att få ut så mycket av smaken som möjligt. Men under heta sommarkvällar ska man göra som tyskarna och dricka det iskylt, bara några enstaka grader över 0 när man bär ut flaskan. Då slår det både öl och cocktails som svalkare.



Vinprovningssrummet på Moselland, Bernkastel-Kues, där Edward tagit fram sitt Rieslingvin.

Foto: Gunilla Kinn Blom

### Räktestad riesling

Alla vita viner passar inte att dricka till skaldjur, löjrom och gravad lax. Tillsammans med vissa viner kan det faktiskt smaka tran.

När Edward skulle åka till Tyskland för att ta fram vinet sa hans mor därför: ”Det måste fungera med räkor, så att det inte blir som att dricka fiskleverolja!”. Så på väg till Mosellands vinprovningssrum i Bernkastel-Kues sprang Edward och Gunilla förbi ett stort Edeka (Tysklands svar på ICA) där en ask räkor inhandlades för ett särskilt ”räktest” på de olika vinkombinationerna under utprovningen. De tyska värdarna fann detta svenska ”Garnelentest” mycket exotiskt.

*Edward Blom och Gunilla Kinn-Blom, AB Edward Blom & Co*

### Fakta om *Edward Blom Riesling Trocken*:

<b>Beställningsnummer:</b>	74310	<b>Importör:</b>	janake wine group
<b>Distrikt:</b>	Rheinhessen, Tyskland	<b>Producent:</b>	Kollektivet Moselland
<b>Vintyp:</b>	Qualitätswein	<b>Druva:</b>	Riesling
<b>År:</b>	2013	<b>Alkohol:</b>	12 %

### Kontakt

- För praktiska frågor: **Jeanette Abrahamsson** på **janake wine group** ([www.janake.se](http://www.janake.se))  
[jeanette.abrahamsson@janake.se](mailto:jeanette.abrahamsson@janake.se)
- För intervjuer med Edward Blom, kontakta Gunilla Kinn Blom: [blom@kinn.se](mailto:blom@kinn.se)
- Pressbilder laddas ner på: [www.edwardblom.se/pressbilder](http://www.edwardblom.se/pressbilder)

### Restaurangbeställningar

- Kontakta **Trebuchet**

Tel (08) 410 111 10 eller [customerservice@trebuchet-se.com](mailto:customerservice@trebuchet-se.com)