



Svenska Strange Estate utmanar hela vinindustrin med unik metod och hållbarhet



Strange Estate lanserar nu en rad nyheter som utmanar den traditionella bilden av vin. Med fokus på helhetsupplevelsen där smak, doft, musik och sammanhang samspelar vill Strange Estate öppna dörren till ett nytt sätt att närma sig kvalitetsvin. Det handlar inte om att ersätta det klassiska, utan om att komplettera det: att bevara hantverket, arbeta konsekvent hållbart och samtidigt erbjuda en vinupplevelse som fångar en växande trend där alla sinnen får ta plats.

Vinindustrin är en av världens mest traditionsbundna branscher. I generationer har vin handlat om druvor, jordmån, ursprung och årgångar. Det sägs vara ett hantverk präglad av tålmod, respekt och långa traditioner. En process som gärna låter sig utmanas.

Det svenska vin- och dryckeskollektivet Strange Estate är först i världen med att hantera vin som ett kreativt råmaterial. Något som kan formas, justeras och sättas i ett större sammanhang, precis som konst, musik eller design. Gemensamt för alla produkter är att processen börjar med kvalitetsvin som av olika skäl inte går att sälja och måste kasseras. Istället för att kasta vinet får det nytt liv hos Strange Estate. Med varsam förädling, mixning och kreativ precision genomgår vinet en upcykling där det blir till nya viner med andra och bättre egenskaper.

Arbetet leds av Anders Crichton-Fock, sommelier, smaksäker innovatör och forskare inom måltidskunskap med lång erfarenhet från vinbranschen. Med fingertoppskänsla justerar han smak, syra och struktur för att skapa nya viner av råmaterial. Målet är inte att representera en plats där druvor odlats, utan att fånga ett ögonblick. Det gör också vinupplevelsen mer intuitiv. I stället för att analysera druvsorter och årgångar handlar det om något enklare: Hur känns det egentligen, i den konkreta situationen, med alla sinnen närvarande, med vänner och mat?



När vin får ett soundtrack

När vinet tar form arbetar Anders med ljud som ett kreativt verktyg för att fördjupa och förstärka vinets uttryck. Forskning inom multisensorisk perception visar att smak aldrig upplevs isolerat.

– Det vi hör, ser och känner påverkar hur hjärnan tolkar det som finns i glaset. Ljud är en särskilt stark medspelare. Tonhöjd och rytm kan förändra hur vi uppfattar syra, sötma, fyllighet och struktur. Ett vin som upplevs som friskt och stramt i tystnad kan kännas mjukare och rundare när det möter djup, långsam musik. Vad som upplevs som smak beror på hur hjärnan kombinerar information från flera sinnen samtidigt, säger Anders.

Tack vare Anders forskning och unika kunnande föreslår Strange Estate inte bara vad som passar att äta till deras viner utan även i vilken ljudvärld de passar bäst i. När rätt vin möter rätt musik uppstår en annan sorts upplevelse.

Sex spännande nyheter!



Underground Sparkling

Burk: 36:- / Nr. 7754734

Södermalm, Stockholm – 14 oktober 2016, 23:40

”Vid Medborgarplatsen slog spärrarna igen i korta pulser. Ljuset låg i asfalten och rösterna bröts av skratt mitt i meningarna. Tidigare under kvällen hade något i rytmen fastnat, hur Treat U Rite gled över i Dazz utan att tempot förändrades. När tåget rullade in kom motståndet, sedan släppet. Jag förstod att vinet behövde ha samma respons. Inte rundas av. Utan svara direkt.”

Låtförslag (Spotify)

- Champagne by Bj The Chicago Kid
- Take Me To The Mardi Gras Bob James
- Dazz – Dazz Disco Mix by Brick

Smakkänsla: Återhållen mousse, kalkig mineralitet, driven syra, torrt avslut.

Musik att para med: Soul, jazzfunk och tidlös groove med elegant självklarhet. Musik med rytm, stil och avslappnad elegans, perfekt för långa kvällar där samtalet och stämningen får ta plats.

Mat & snacks: Ostron, skaldjur, ceviche, tempura.



Underground White

Burk: 35:- / Nr. 7829934

Box: 189:- / Nr. 7685808

Berlin, Kreuzberg – 3 maj 2018, 08:10

”Morgonen var nästan tom, men inte tyst. En cykel över asfalt, en dörr längre bort.

Det påminde om kvällen innan, hur Rockit och Boing Boom Tschak öppnade upp rummet, varje element separerat men ändå sammanhållet. Ljuset föll rakt, utan att mjuka upp något. Vinet behövde göra samma sak. Inte fylla ut. Bara skapa klarhet.”

Låtförslag (Spotify)

- The Blackbyrds – Mysterious Vibes
- Lafayette Afro Rock Band – Darkest Light
- Roy Ayers Ubiquity – We live in Brooklyn, Baby

Smakkänsla: Citrus, grönt äpple, krispig syra, linjär struktur.

Musik att para med: Soulful jazz-funk och rytmisk 70-talsgroove – varmt, organiskt och lätt hypnotiskt, med repetitiva slingor och ett avslappnat driv.

Mat & snacks: Fisk, skaldjur, sallader, färska ostar.



Underground Red

Burk: 36:-/ Nr. 7598935

Box: 249:- / Nr. 7953308

Brooklyn, Prospect Park – 22 juni 2020, 18:20

”Basen låg kvar i luften, som om den aldrig riktigt började eller slutade. Någon hade spelat Nautilus tidigare, och det satt kvar. Sedan kom något mer repetitivt, samma känsla som i God Make Me Funky, där variationen ligger i detaljerna. Människor rörde sig in och ut ur samtal. Jag tänkte att vinet behövde fungera så. Inte som ett uttryck, utan som en struktur.”

Låtförslag (Spotify)

- Time to jack – Huse Mix by Chip E.
- Chez A Untitled – Extended Mix by Chez Damier
- Jack your body – 1986 Club Mix by Steve “silk” Hurley

Smakkänsla: Rödfruktig, mjuka tanniner, balanserad syra.

Musik att para med: Chicago house-klassiker, rytmska, hypnotiska och drivna av ikoniska basgångar och trummaskiner. Musik som sätter en självklar rytm för kvällen.

Mat & snacks: Kyckling, vegetariskt, pasta, chark.



Underground Rosé



Burk: 38:- / Nr. 7223334

Box: 249:- / Nr. 7697208

Hong Kong – 7 september 2019, 21:10

”Glas bytte händer innan de hunnit bli varma. Någon lutade sig in, någon försvann. Musiken rörde sig utan avbrott – I’m So Into You gled över i Tell Me I’m Not Dreaming. Inget markerade övergången. Jag förstod att smaken behövde vara likadan. Inte definiera. Bara fortsätta röra sig.”

Låtförslag (Spotify)

- I’m so into you (Teddy Riley Remix)
- Tell Me I’m Not Dreaming (UK Remix) by Titiyo
- Don’t Walk Away (Flev Remix) by Jade

Smakkänsla: Lätt, frisk, röda bär, citrus.

Musik att para med: 90-talsinfluerad R&B och soul med mjuk groove och somrig känsla.

Mat & snacks: Plockmat, grillat, fisk och skaldjur.



Wine Tonic Rosé Zero – Alkoholfri

Burk: 19:- / Beställ på [strangeestate.com](https://www.strangeestate.com)

Soho, London – 12 november 2022, 00:30

”Regnet låg kvar över gatan och ljuset ritade skarpa linjer i det. Musiken var tydligt uppbyggd – Instant Crush i ena änden, Breathe i den andra. Lager på lager, men inget som blandades ihop. Allt var definierat. Smaken behövde göra samma sak. Inte sudda ut. Utan förstärka.”

Låtförslag (Spotify)

- Daft Punk, Julian Casablancas – Instant Crush (Feat. Julian Casablancas)
- Niko Belotto, Naile Sosa, John Beltran – Barasuayo, John Beltran Candela Remix
- Oscar P, Ade Alafia – Deeper Consciousness – Oscar P Re-Master

Smakkänsla: Frisk, bitter, kryddig, strukturerad.

Musik att para med: Elektronisk soul och djup house med pulserande rytm och emotionellt driv, en mix av urbana beats och melodisk värme.

Mat & snacks: Kryddigt, street food, salta snacks.



För intervju, bilder, mer information eller pressprover, vänligen kontakta:

Marilyn Roseneld Communications Advisor på Strange Estates Kommunikationsbyrå Shomei

Email: Marilyn.r@shomei.se

Tel. 079 313 12 073

Om Strange Estate

Strange Estate är ett svenskt vin- och dryckeskollektiv som räddar och förädlar vin. Genom forskningsbaserad sensorisk analys, kreativ blanding och hållbar produktutveckling skapas nya produkter med fokus på smak och upplevelse. Bakom Strange Estate står Anders Crichton-Fock, universitetslektor och forskare inom måltidskunskap vid Campus Grythyttan, Karl Andersson och Erik Södergren, medgrundare till Matsmart samt entreprenören Mikael Larsson. Tillsammans kombinerar de vetenskap, hantverk och innovation för att utveckla framtidens cirkulära dryckeskultur. Strange Estate är pionjär inom återbruk av vin och samarbetar med producenter, sommelierer och importörer för att skapa kompromisslös kvalitet, unika smaker och fina upplevelser.



Skapa en multisensorisk vinprovning hemma med Strange Estates nyheter – steg för steg



Glöm protokoll och poängskalor. En multisensorisk vinprovning handlar om stämning, tempo och smak i rörelse. Varje Strange Estate-vin är skapat med en specifik känsla i åtanke. Musiken fungerar som ett osynligt lager, låt den guida dig genom provningen och upplev nyheterna med alla dina sinnen.

1. Köp hem vinerna & servera dem rätt:

- **Sparkling:** Serveras kyld (6–8°C).
- **White:** Serveras kyld (6–8°C).
- **Red:** Ta fram ur kylan ca 30 minuter före servering (14–16°C).
- **Wine Tonic Rosé Zero – Alkoholfri:** Serveras kyld (6–8°C).

Rekommenderad ordning: Sparkling, White, Red, Alkoholfritt

2. Ljud och ljus

- Dämpa belysningen
- Förbered musiken genom att kapa en spellista med ett avsnitt per vin. Skruva upp volymen när ni byter vin för att markera att en scenförändring görs

3. Snacks

Upplev vinerna med söta, syra, hetta och fett. Lägg upp snacks i små skålar så att man kan varva olika smaker utan att äta sig mätt.

- **Sälta & crunch:** tunna chips (gärna tryffel), salta mandlar
- **Fett & mjukhet:** mild ost med söta, eller en krämig dip
- **Syra:** citron, pickles, vinägerchips, ceviche eller sushibitar
- **Grönt & grillat:** grillade grönsaker, oliver



- **Umami:** svamp (marinerad), lagrad ost
- **Hetta (valfritt):** något med chili eller pepprig krydda

4. Provingen – låt varje vin få sitt ögonblick

Låt provningen ta tid, ge varje vin cirka 10 minuter. Börja med en kort introduktion där du berättar om vilken känsla vinet ska förmedla. Smaka och låt de första intrycken landa innan musiken tar vid. Sätt därefter på det utvalda soundtracket och låt vinet möta ljudet. Smaka på tilltuggen och reflektera över hur de påverkar smak och eftersmak. Notera hur rytm och smaknoter förändrar upplevelsen. Avrunda varje vin med att dela spontana tankar och associationer.

Förbered frågor som gör provningen levande. Du kan skriva dem på lappar och dra en fråga per vin:

1. Vilken scen är det här för dig? (tex. bar, kök, balkong, taxi, strand)
2. Vilken tid på dygnet är vi?
3. Blir vinet mjukare eller stramare med musiken?
4. Vad händer med smaken efter sälta? Efter syra?
5. Vilket minne väcker vinet, även om du inte vet varför?

it's upcycled **A N D**



f a n t a s t i c