

## Koll på din sommelier - Adam Malmström

Adams uppväxtmiljö är brokig med många skilda influenser. Sina första tio år bodde han i Stockholm för att sedan flytta till Småland och vidare till Mallorca tre år senare. - Min pappa är halvspanjor och i stora delar av min släkt på båda sidor är eller har varit verksamma inom restaurang, säger Adam som flyttade tillbaka till Sverige inför gymnasiet och då valde restaurangskolan Matpedagogerna i Sundbyberg. När det var dags att välja inriktning inför tredje året var Adams val att satsa på matsalsarbete och han lovordar sin gamla skola. - Jag hade otroligt bra lärare där och verkligen bra praktikplatser, säger han och nämner Pontus in the Green House och Lux som några av dem. Sin sista praktik gjorde han på Operakällaren där han också fick jobb lagom till studenten och började som servitör. - När jag började där kunde jag inte så mycket om vin och drack ingenting själv men blev verkligen inspirerad av källarmästaren Jean Paul Bénèzeth. Det var också Jean Paul som fick mig att söka till Grythyttan, fortsätter han. 2003 började Adam på programmet Sommelier och måltidskreatör vid restauranghögskolan i Grythyttan. En tid han beskriver som lika jobbig som rolig. - Jag jobbade extra på Rånäs Slott under den tiden och halkade in på kursgård och konferens. När jag sedan tog min examen såg jag att de sökte en dryckesansvarig här på Såstaholm och kollade upp det. Det som attraherade Adam med Såstaholm var att ägarna ville satsa så mycket på stället. Det som var ett slitet före detta smultronställe för Sveriges skådespelareelit, skulle rustas upp för 70 miljoner och målsättningen för den gastronomiska miljön var skyhögt. Idag, fyra år senare beskriver Adam Såstaholm som en herrgård som inte är så dammig och tråkig som många andra konferensställen. Den speciella historien, kopplingen till teaterns och musikens värld är påtaglig och här finns ett stort kostymförråd från Dramaten. - Det är en rolig stämning här, utbrister han. Det händer att vi killar i personalen klär ut oss till kvinnor och att jag målar naglarna innan jag går ut i matsalen. Alla gäster som bor och konfererar på Såstaholm får använda och leka i kostymförrådet. Enligt Adam är det få som kan motstå att gå in och klä ut sig innan middagen. - Förutom miljön är maten vår stora styrka, fortsätter han. Vi har väldigt bra kockar. De ska ju laga mat till cirka 140 gäster varje kväll och det gör de med bravur. Säsongsbetonad, svensk matlagning i modern tolkning. Vinfilosofin för Såstaholm beskriver Adam som bred. Det viktigaste för honom som sommelier är att vara lyhörd för gästerna, inte att tillfredsställa sina egna behov. - Även om jag själv älskar gamla världen så plockar jag in bra viner från hela världen till vår vinlista. Jag är mycket för champagne så där har vi ett 30 - tal plus en vinlista med 3-400 olika viner. För att all matsalspersonal ska kunna interagera med gästerna på Såstaholm, satsas det mycket på utbildning. Varje måndag lagas veckans meny upp av kockarna och Adam plockar ut några viner att prova till. Sedan går alla igenom kombinationerna tillsammans och avgör vilka viner som ska matcha rätterna. - Vi har en "soirée - meny" varje vecka vilket är en trerättersmeny för våra boendegäster. Den är alltid av väldigt hög kvalitet med riktigt bra viner till. Sedan har vi givetvis även à la carte. Adam berättar hur han innerst inne älskar det klassiska matsalsarbetet som en finkrog likt Operakällaren erbjuder. Dock överväger fördelarna på Såstaholm genom att han kan arbeta efter ett schema som gör det möjligt att ha ett socialt liv utanför jobbet. - Vi

har en del av finkrogsatsmosfären även här. Speciellt på helgerna när vi har weekendgäster, de är ofta kräsna, kunniga och roliga att arbeta med. Minst två gånger per år är Adam iväg på vinresa i Såstaholms regi för att förkovra sig i dryck. Dessutom läser han så mycket han kommer över och kombinerar de privata semestrarna med att besöka vingårdar om det är möjligt. Hemma i den egna kylan finns alltid champagne men också ett brett utbud av andra viner. - Jag har väldigt mycket vänner som är vinintresserade och vi på Såstaholm umgås gärna privat. Då lagar vi ofta mat ihop och dricker mycket goda viner. För tillfället trivs Adam ypperligt på Såstaholm men när ändå en dröm om att någon gång i framtiden ha sitt eget ställe. - Ett vinotek på Mallorca eller i Marbella med massor av viner på glas, goda cigarrer och tapasrätter. Det har jag alltid drömt om. Men just nu har jag väldigt bra här, svenskar är generellt väldigt duktiga på vin vilket gör dem till roliga gäster. Den närmsta tiden uppmanar Adam Livets Godas läsare att komma till Såstaholm för de härliga primörerna som kommer in i köket om några veckor. - Kom hit och spendera en härlig weekend, njut av god mat och härliga viner i en underbar miljö, avslutar han. För Livets Godas läsare rekommenderar Adam följande tre viner att förgylla våren med: Barbaresco Pio Cesare (nr 99203) - Barolo Pio Cesare är min favorit producent inom Barolo. 2007 är riktigt god nu, men är också ett härligt vin att lagra i vin källaren minst 10 år. Stram, nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, lakrits, nötter, nypon, choklad och viol. Ska man köpa någon Barolo Producent så ska man köpa från Pio Cesare. Jean León Gran Reserva Cabernet Sauvignon (nr 90134) - Är en av mina Favorit producent i Spanien. Historien om Jean León skulle kunna bli en bra film. Gillar du att dricka en moget vin från Spanien så kommer du att älska det här vinet. Jag drack Jean León Gran Reserva Cabernet Sauvignon 1994 första gången förra året på vineriet och blev förälskad. Drick vinet som det är, det förtjänar den. Eller så kan du lagra vinet några år till den klarar av det. 299 kr är ett fynd. Fonseca Vintage Port (nr 94008) - Jag tycker att du alltid ska ha en flaska portvin hemma. Det här är gott att dricka som det är men jag föredrar att dricka det med hårdostar eller mörk choklad. 2009 är en bra årgång att spara och jag lovar att det kommer att bli ett helt annat portvin om du orkar lagra den 10-15 år.