

## **Koll på din sommelier - Daniel Crespi**

På Leijontornet blev Daniel en stark del av framgången, och han ligger också bakom Leijontornets succékrog Djuret och den relativt nyöppnade gastropuben Pubologi. Dessförinnan arbetade Daniel på restaurang i Spanien i två år, och innan det som sommelier på Pontus in the Green House och på både Gondolen och Gondolens Vinbar. Hans bakgrund är gedigen, och med en aldrig sinande kunskap och servicekänsla är han en fantastiskt omtänksam och underhållande värd på sina restauranger. **Vad har du allra helst i ditt glas?** - Ja, just precis nu är det faktiskt en 2007 Echézéaux från Domaine de la Romanée-Conti. Det är helt galet gott! Men rent generellt älskar jag viner från Bourgogne och Piemonte, och god champagne är ju såklart aldrig fel. Vad man är sugen på går i och för sig i cykler, man snöar in på något och fastnar där ett tag, för att sedan längta efter något annat. **Vad är det som är så speciellt med vinerna från Piemonte?** - Jag är ju faktiskt delvis uppvuxen där, de allra första vinerna jag fick provsmaka var de från Piemonte, så jag har väl en slags speciell känsla för dem. Visst kan en barolo vara lite vresig, men det tilltalar mig ändå. Jag kanske är lite besatt, man bara jag hör namnet Rocco någonting, ger mig faktiskt lite gåshud. **Du har ingen formell utbildning inom vin, hur kom det sig att du blev så intresserad?** - Redan när jag var ung fick jag ju smaka på vin, det fanns där i familjen. Jag minns att jag som 15-åring fick börja bygga upp min egen vinkällare i min garderob. Det blev både barolo och bordeaux. Mamma och pappa hjälpte mig att få till det. Intresset kom nog därifrån. Att jag sedan har hållit det vid liv beror på att jag blir som besatt när jag får ett intresse för något, och då läser jag allt jag kommer över om just det. Och det är inte bara vin och mat, utan även italienska sportbilar. **Du har aldrig funderat på att tävla?** - Nej, verkligen inte. Jag är helt värdelös på stora delar av vinvärlden - jag har ingen lust att sätta mig och plugga på om viner som inte intresserar mig och som jag inte tycker om att dricka. Det lockar mig inte alls. **På Leijontornet, som var en av Sveriges bästa restauranger, fick du bygga upp en fantastisk vinkällare. Hur tänker man när man får ett sådant uppdrag?** - Att bygga en stor vinkällare är ett stort och långsiktigt projekt, det tar tid och måste få göra det. Jag tror inte att man får vara för ivrig, ha för bråttom. Vi bygger fortfarande fast vi har stängt Leijontornet, det jag vill göra nu är att få ett ännu större djup med mer ålder på vissa viner. **Ni fick ju fin uppmärksamhet - bland annat utnämndes ni som en av Sveriges allra bästa vinkällare i Wine Spectator. Hur kändes det?** - Det var såklart kul och ett viktigt erkännande, jag försöker ju själv hålla mig uppdaterad på vad Guide Michelin och Wine Spectator tycker om olika restauranger när jag själv ska ut och äta. Och det är viktigt att vinkällaren är riktigt bra! För vår del innebar det också att vi fick massor av nya gäster, inte minst amerikaner och japaner, som helt klart hade kommit för att de ville njuta av våra viner. **Men Leijontornet stängde, och istället satsade ni fullt ut på Djuret. Vad gjorde ni då med den fina vinkällaren?** - Vinkällaren kommer till stor användning på vår krog Djuret, och den fungerar faktiskt nästan bättre där än på Leijontornet. Här är maten otroligt vinvänlig och vi säljer en hel del riktigt exklusiva viner här tack vare våra små påslag. Just nu säljer vi till exempel 1995 Chambertin Clos de Bèze från Faiveley för 1 250 kronor flaskan och 2003 Chambertin Clos de Bèze från Bruno Clair

för 1 400 kronor flaskan, eller vad sägs om 2007 Echézéaux från Domaine de la Romanée-Conti för under tvåtusen kronor flaskan? Vi har fyra nollsjuar från dem nu, till vrakpriser – vi är billigaste krogen i världen på DRC. Just nu ikväll har vi tre sällskap som har beställt in DRC, det är otroligt kul. Djuret har mer och mer blivit vinhedonisternas högborg! **Det är ju fantastiskt med så små påslag, hur tänker ni egentligen?** – Det primära med vinet är inte att tjäna en himla massa pengar, vi köper viner vi älskar och vi säljer till dem till priser som folk har råd med och som gör att de blir glada och känner sig nöjda. De viner vi rekommenderar till vår aktuella meny lägger vi bara på ett par hundralappar på, oavsett vad de kostar i inköp. **Pubologi, berätta, vad är det för ställe?** – Det är en liten gastropub med flera olika öl på fat, men vi säljer också lika mycket vin, och även här en del exklusiva viner. Vi kommer snart att lyfta fram vinet ännu mer, vi ska klä in väggarna på puben med vinställ och lägga upp massor av spännande viner och sätta en prislapp runt halsen på dem, för att skapa ungefär samma spännande känsla som i en vinbutik. **Du har mer och mer kommit att bli en restaurangskapare och kökare. Varifrån får du alla idéer?** – Oj, det har väl alltid varit kaos i huvudet på mig, massor av tankar och idéer, lite av AD HD eller något åt det hållet. Nej, föresten, rätt mycket! Visst blir man lite inspirerad av andra krogar, men jag vet faktiskt inte varifrån allt kommer. Det är nog rätt jobbigt för min omgivning att jag hela tiden håller på att bolla idéer och att jag hela tiden har något på gång. **Men vad kommer att hända med den gamla matsalen på Leijontornet. Något ny spännande idé på gång?** – Det är helt ny idé som jag och vår kökschef Mats Sjöndin har utvecklat och som vi kommer att kalla den 12 gånger 8. Det innebär att vi bara kommer att ha matsalen öppen tolv kvällar om året för ett sällskap på maximalt åtta personer. Tanken är att vi ska göra det allra bästa vi någonsin kan, för den fina måltiden till en högre och djupare nivå, då vi i princip kan göra varje moment så småskaligt det någonsin går. I praktiken kan det innebära att vi fiskar vår egen fisk, och jagar vårt eget kött, men framför allt kommer det handla om att se till varje liten detalj på minsta nivå. Helt enkelt försöka göra allt tio gånger bättre än vi hittills har gjort, men att skapa samma genuint hemtrevliga känsla som i det egna hemmet, men i förädlad form. Det kommer bli vår hyllning till och vårt uttryck för den yttersta njutningen av mat och drycker. **Det låter onekligen spännande. Vad är viktigt att tänka på när man som privatperson planerar en fin middag med goda viner därhemma?** – Allra viktigast är att se till att man hinner vara en bra värd. Att inte krångla till det för mycket, utan planera så väl att det mesta kan förberedas och sedan enkelt och snabbt kan slutfixas när gästerna sitter vid bordet. **Vad gör du helst en ledig kväll?** – Oj, det blir nog en god middag med min fru, min familj och mina vänner. Det är ju det allra bästa som finns.