

Koll på din sommelier - Emelie Svensson

Direkt efter skolan blev det diverse extrajobb på caféer och restauranger, enligt Emelie inga avancerade jobb. Kanske var det på gamla Tures som Emelie fick upp känslan för restaurang, för pulsen och tempot och att det alltid händer något på ett arbetspass. Det blev i alla fall två år här, mellan 1998 och 2000. Nästa anhalt blev Tysta Mari och Melanders Bar & Matsal på Humlegårdsgatan, och det var där som intresset för vin och andra drycker väcktes på allvar. Emelie började gå på alla olika vinprovningar hon och personalen bjöds in till och lärde sig mer och mer om vin. Trots att Emelie nu var väl etablerad i restaurangyrket och hade tio år i ryggen och erfarenhet från flera restauranger, däribland en kort sejour vardera på Göteborg och Mondän, var det ingen självklarhet att hon skulle stanna kvar i yrket. Under hela tiden hade Emelie studerat vid sidan om, bland annat statsvetenskap och sociologi vid Stockholms Universitet. Det var först när hon 2009 började arbeta på Restaurang de Ville på Roslagsgatan i Stockholm som hon kände att hon var redo att satsa allt på restaurangyrket. När hon fick tjänsten som restaurangchef där i juni 2011, bänkade hon sig samtidigt i skolbänken igen, men nu för att studera till sommelier vid Restaurangakademien. Våren 2012 examinerade hon och kan nu titulera sig både restaurangchef och sommelier. På Restaurang de Ville, såklart! **Vad är de Ville för slags restaurang, och vilka är det som kommer till er?** Vi ser oss nog som en kvarterskrog, men vi får lika mycket gäster från hela stan som från kvarteren omkring oss. Rent åldersmässigt har vi nog inte så mycket av de yngsta gästerna, men annars är det alla åldrar. Stilmässigt har vi ingen direkt filosofi, även om vi nog har våra rötter i klassisk mat från framför allt Frankrike och Spanien, men för oss är det allra viktigast att maten är riktigt god. Restaurangen är inte särskilt stor, vi har 37 sittplatser i matsalen och till det en liten bar med några bistrobord. Sju kvällar i veckan har vi öppet. **Vad ska man absolut inte missa när man kommer till er?** Oj, jag tycker nog allt här är värt att komma hit för, men ska jag lyfta fram något särskilt, som vi får väldigt mycket uppskattning för, är att som kör kalvbräss som varmrätt. Det är det tydligen inte så många restauranger som gör det, men när vi har det uppe på menyn går telefonkedjan varm. **Har ni någon särskild inriktning eller specialitet när det kommer på till viner?** Egentligen inte, vi har omkring 150 till 200 viner på listan, och alltid två champagner och tolv viner vardera av vitt och rött på glas. Ska man säga något om inriktningen, har vi definitivt ett fokus på klassiska världen och särskilt Frankrike. Men helt ärligt lägger vi kraften på att hitta goda viner, alldeles oavsett varifrån de kommer. En sak föredrar vi i och för sig, ekologiska och biodynamiska viner, även om det i sig inte är helt nödvändigt att de är framställda så, det viktigaste är i alla lägen att vi tycker om vinerna. **Är viktigt att vinet är odlat och framställt ekologiskt eller biodynamiskt?** Ska jag svara rent smakmässigt är det faktiskt inte viktigt, även om jag har upptäckt att jag ofta tycker väldigt mycket om biodynamiska viner. Men det är inte det avgörande för mig. Däremot tycker jag att det finns ett etiskt och moraliskt ansvar i att välja ekologiska och biodynamiska viner. Det är ju ohållbart att utarma jordarna genom konstgödning och kemiska bekämpningsmedel, det klarar vare sig marken eller vår jord av i det långa loppet. På så sätt föredrar jag den naturliga hållningen. **Väljer du mer eller mindre fritt bland olika importörer, eller**

håller du dig till ett fåtal? Vi har inga avtal, så jag kan välja att arbeta med vilken eller vilka importörer som helst, och helt ärligt jobbar jag nog med alldeles för många importörer. Två av dem jag hittar många bra viner hos och verkligen tycker om att jobba med är Johan Lidby Vinhandel och Wine Trade. Hos oss är vi tre som väljer viner och diskuterar vad vi ska ha, vi har en väldigt bra kommunikation mellan oss för att hela tiden täcka upp de luckor som blir när något vin säljer slut. **Vad tycker du som sommelier är viktiga egenskaper hos en vinhandlare?** Allra viktigast, förutom att de har bra viner, är att de är lyhörda och har förmågan att lyssna på vilka behov vi har. Vi är ju en liten restaurang och vi kommer aldrig att bli en storköpare av volymviner, därför är det viktigt att importören förstår att vi genom noggranna urval kan lyfta fram deras viner till våra gäster och att det är viktigt. Det händer ju varje dag att gästerna tar bilder på etiketter och flaskor med sina mobiltelefoner. Och, det vill jag verkligen betona, en vinimportör ska absolut inte uppföra sig som en bilhandlare och försöka sälja på oss viner vi inte behöver eller är intresserade av. **Nu har du ju examinerades som sommelier, fortsätter du att förkovra dig och i så fall hur?** Absolut, det gör jag framför allt genom provningar. Som sommelier måste man prova, prova, prova, hela tiden, man måste vara nyfiken och prova öl, vin och sprit, och man måste äta. Det är så viktigt att hela tiden vidareutveckla doft- och smaksinnena och skaffa sig fler referenser. Vid sidan om det läser jag så mycket jag kan, emellanåt böcker, men framför allt tidningar och även bloggar. Jag tror det är viktigt att följa med i nyhetsflödet för att både lära sig mer och få idéer till nya drycker. Det är viktigt att vara öppen för allt nytt. **Är det några särskilda vintyper, druvsorter eller områden du är särskilt svag för?** Visst finns det specifika vinstilar jag tycker mer om än andra, men jag söker nog mer efter särskilda producenter än enstaka viner. Man ska jag ändå ge dig några idéer är jag väldigt förtjust i Bourgogne, men det är väl andra också känns det som, och det är inte så konstigt att förstå. Jag är också extremt förtjust i vinerna från Rhône, men inte alla viner. Exempelvis tycker jag inte alls om alla stora och fläskiga viner från Châteauneuf-du-Pape. **Har du hunnit resa i vinvärlden ännu, och vart går drömresan om du fick välja själv?** Jag har tyvärr inte hunnit resa så mycket, men i somras besökte jag Priorat och Montsant, och det var väldigt intressant. Trots att distrikten ligger precis intill varandra, är de så olika. Om jag skulle få välja en vinresa vilken som helst, skulle det bli Bourgogne. Men bara om jag då får möjlighet att besöka bra producenter, inte bara för att åka dit. **Hur är det med öl då, är det en dryck du har smak för, och i så fall är det några speciella öltyper du gillar?** Jag har aldrig varit en stor öl-drickare, men jag tycker om öl. Särskilt veteöl har jag fastnat för, inte minst eftersom de är så användbara till mat. Synd bara att så få personer har hittat till veteölen. **Folk frågar ju efter vinrekommendationer till maten, är det vanligt att folk också frågar efter specifika öl till maten?** Mer och mer, måste jag säga, och det är väldigt roligt. När jag började i branschen hände det aldrig att någon gäst frågade. Som sommelier handlar drycker nästan bara om vin, och vi kanske inte alltid har klart för oss vilka öl som passar till vad, det gäller lite grand att tänka om. **Om du skulle tipsa våra läsare om hur de kan tänka och göra för att uppgradera sina**

vinupplevelser både hemma och på krogen, vad skulle du då ge för råd? På restaurang borde man rådfråga sommelieren eller personalen, om man känner förtroende för dem. Och man borde försöka och våga beskriva vad det är man tycker om och ungefär vad man är ute efter för smak och karaktär i vinet. Det finns ju inget fel med att försöka, och vårt jobb är ju just att hjälpa gästen till bra upplevelser, det är ju precis det vi tycker om att göra. Går man Systembolaget borde det fungera likadant, det finns väldigt mycket kunskap där om man bara frågar. Våga fråga, och våga prova något nytt. Precis som alla andra som arbetar med vin, tycker jag att man som privatperson borde undvika trelitersboxarna och istället söka efter lite bättre viner, kanske omkring 150 till 200 kronor flaskan. Mer än så behöver det inte kosta, och man behöver ju faktiskt inte dricka så mycket heller. **Har du själv några riktigt härliga upplevelser av vin som har etsat sig fast?** Jag hör inte till dem som har druckit alla superkända viner, men när jag fick prova 1982 Billecart-Salmon tyckte jag att det var fantastiskt gott. Jag tycker också om beaujolaisviner, gärna svala och varför inte på sommaren, det kan vara hur gott som helst. Det är svårt att välja ett specifikt vin, för mig är det lika viktigt eller till och med viktigare att man delar upplevelsen av vinet med personer man tycker om.