

Koll på din sommelier - Karin Hillström

Sedan ett halvår tillbaka arbetar östersundstjejen Karin Hillström på familjelyxhotellet Copperhill Mountain Lodge i Åre. - Till oss kommer sportfamiljerna som dessutom vill njuta ordentligt, säger hon om konceptet som ingår i hotellkedjan Choice. Karin är uppvuxen i en gourmetfamilj där farföräldrarna gjorde regelbundna vinresor och farbrodern drev kafé i semesterorten Varberg. - Mina föräldrar har alltid lagt stor omsorg på framförallt mat och min mamma är odlingsfreak, så visst har jag det med mig hemifrån, berättar Karin och tillägger att hon tidigt började hjälpa till i farbroderns servering. Trots det valde Karin att utbilda sig i konst och form på gymnasiet där hon gick estetiskt program. Därefter började hon på Systembolaget i Östersund samtidigt som hon knäckte extra på olika krogar. - Då kände jag att jag behövde mer kunskap om jag skulle satsa på restaurang, säger Karin som sökte sig till Grythyttans treåriga program "sommelier och måltidskreatör". Under sitt sista år sökte hon studentutbyte och pluggade vinframställning i Australien under ett halvår. - Att läsa på Grythyttan var jåkligt roligt och när jag ser på det i backspegeln är det framförallt alla kontakter och vänner för livet jag fick som varit värt mest, säger hon. Karin blev snabbt rekryterad till nyöppnade Dahlboms på Torget i Åre som drevs av bröderna Anders och Jonas Dahlbom. Därefter gick hon till stjärnkrogen Mathias Dahlgren i Stockholm. - Det var fantastiskt att jobba där men jag kände efter ett tag att jag ville hemåt, fortsätter Karin som valde att ägna sig åt närproducerad mat under ett par år i hemstaden Östersund. Nu är det dock restaurangvärlden som gäller igen för den världsvana sommelieren. Ett telefonsamtal från Copperhills Food & Beverage manager Johan Jonsson var allt som krävdes för att Karin skulle inse hur mycket hon saknade att arbeta med service. - Här är ju arbetet så varierat, vi har tre restauranger i hotellet med olika koncept, berättar hon och tillägger att dessa dessutom förändras efter säsongerna i Åre. - Just nu ska vi öppna en ny liten sommarrestaurang i vårt bibliotek där vi kan öppna upp när det blir varmt. Något som Karin älskar med sin nya arbetsplats är arbetet med den vinkällare som är under uppbyggnad i det stora hotellet. - Jag har väldigt fria händer vilket är enormt tillfredsställande. Det blir stor tyngd på europeiska viner och gärna från mindre, passionerade producenter. Men det speglar ju givetvis vårt vinintresse, säger hon skrattande och syftar till sig själv och kollegan Johan. Karin som arbetat på vingårdar i hela tre vinländer, Frankrike, Sydafrika och Australien har väldigt klart för sig hur hon vill att vinerna ska produceras. - Jag är ju ett eko-freak när det kommer till mat och står ju för ett hållbart jordbruk. Dock är min erfarenhet att de flesta duktiga producenter arbetar så ekologiskt eller biodynamiskt som det är möjligt och för mig får det aldrig ske på bekostnad av kvaliteten på vinerna, säger hon engagerat. Hotellkedjan Choice, där Copperhill ingår, har ett uttalat mål att arbeta så miljövänligt som möjligt vilket bidrar till att både mat och dryck i restaurangerna ofta är just ekologiskt framställda. Hos Copperhill bor framförallt svenska och norska gäster men också en hel del internationella. Karin berättar att då de ligger lite avsides i Åre, väljer de flesta boende att äta sina måltider i hotellets restauranger. Det ger Karin tillfälle att arbeta väldigt aktivt med dryckespaketet till menyerna. - Gästerna är otroligt öppna för nya saker och uppskattar att få prova annorlunda viner, säger

hon glatt. När Karin är ledig är det ofta fridluftsliv på agendan. Annars umgås hon mest med vänner och då gärna ihop med goda viner. – Just nu är jag precis hemkommen från Tyskland och har blivit ännu mer rieslingfreak än jag var innan, utbrister hon med ett skratt. Trots att Karin alltid sett sig själv med ett eget litet ställe, gärna med tillhörande vingård, trivs hon oerhört bra där hon är just nu. – Jag ser samarbetet med Copperhill som ett långsiktigt projekt och älskar det vi gör nu med uppbyggnaden av vinkällaren bland mycket annat. Men det är klart, det är ju det där med vingården och någon gång i framtiden så.. Jag älskar ju att ha på mig gummistövlar. Just gummistövlarna kommer Karin att få användning av i sommar då Copperhill erbjuder sina gäster en ”nära mat upplevelse”. I samarbete med lokala mathantverkare kommer de gäster som vill, bland annat att få valla lamm hos det lokala kooperativ Copperhill samarbetar med eller göra ost hos det närliggande mejeriet. – Varmt välkomna hit och ta för er av naturen. Sedan tar vi hand om er med yoga, vårt fina spa och massor av gott att äta, dricka och njuta av, avslutar Karin och menar att Copperhill är den ultimata kombon av naturupplevelse och lyx. Som våra andra fredagssommelierer tipsar Karin Hillström om tre härliga drycker till Livets Godas läsare: 2007 Pechstein Riesling, Dr Bürklin-Wolf, Pfalz, Tyskland 2007 Rosso di montalcino, Cupano, Toscana 2007 Barbera d’Alba, G.D.Vajra, Piemonte För mer information om Copperhill se www.copperhill.se