

Koll på din sommelier - Kent Johansson

Hur kom det sig att du ändrade inriktning till vin? Det började med att jag arbetade på Gondolen och hade hand om lunchserveringen i baren på gatuplan, och restaurangchefen Linus bestämde att vi skulle öppna vinbar där. Jag kunde ju inget alls om vin, men fick ändå vara kvar och fortsätta med matserveringen. På kvällarna tog toppsommelierer som Lasse Solum, Andreas Larsson och Björnstjerne Antonsson över och drev vinbaren. Det var otroligt inspirerande, en fantastisk, rolig men hård skola. Alla i hela vinvärlden var där, det var bara att suga åt sig av all kunskap och passion. **Var det då du bestämde dig för att bli sommelier?** Nej, faktiskt inte. Hur roligt det än var och hur mycket jag än lärde mig, kände jag till slut för att göra något helt annat. Jag lämnade branschen helt, och arbetade under 2005 som reseledare i Italien. Det var också lärorikt, en nyttig del av utvecklingen att förstå kunder och service, men efter en tid började jag sakna vinet och maten. Då åkte jag hem. **Vart hamnade du då?** Jag fick jobb på Toftaholm Herrgård och skulle egentligen bara vara där en kort tid under 2006, men så träffade jag min tjej, och då valde jag att stanna där. Jag blev kvar i tre år. Sedan kändes det som att jag hade kört fast i utvecklingen. **Och det var då du började arbeta på Gastro i Helsingborg, en av västra Sveriges allra bästa och mest ambitiösa restauranger. Hur var det?** Det var intensivt, ofta hårt men också väldigt lärorikt. Kökschefen Karl Bengtsson har en fantastisk förmåga att fantastiskt laga mat med mängder med smaker. Det var en ren dröm att få arbeta som sommelier med den hans mat och jag kom att utvecklas väldigt mycket som sommelier under den här tiden. Bland annat fick jag utveckla min vinfilosofi och bygga upp en riktigt fin och omfattande vinlista. Jag fick ju faktiskt köpa in precis vad jag ville. **Ni hade ju många större vinmiddagar, ofta med vinmakaren själv som värd eller gäst. Hur var det att arbeta direkt med vinmakarna?** Eftersom den bästa vinkunskapen kommer från vinmakarna själva, är det fantastiskt att få arbeta så nära dem - det var helt enkelt enormt inspirerande. En annan vinst är att jag har fått så många personliga kontakter, som till exempel Paul Roberts på Bond Estates i Napa Valley. Vi hör av oss med jämna mellanrum. Jag har också kontakt med en del vinodlare i Alsace, och jag kommer nog att åka ner till Alsace i höst för att vara med att göra vin, på riktigt! **Du arbetade ju med vinpaket till era menyer på Gastro. Hur tänkte du när du satta vinerna till menyerna?** Jag hade alltid tre olika vinpaket, ett enklare, ett exklusivare och ett som jag serverade blint och som mest vände sig till de allra mest intresserade gästerna, de som var villiga att betala upp mot 1 500 kronor för ett vinpaket. Vi gick säkert lite back på några av de bästa vinerna, men det tog vi igen på de billigare vinerna. Jag satte också ihop ett ölpaket för de gäster som ville ha det, och även ett alkoholfritt dryckespaket med massor av spännande juicer. Jag vet att jag lade ner mycket tid på vinpaketen, jag tittade noga igenom alla anteckningar jag hade tagit från vinprovningar. Det är lätt att ta på sig för mycket jobb när det kommer till den här biten, men så länge gästerna uppskattar det, vill man ge det tid. Det är roligt. Tyvärr fick vi aldrig, märkligt nog, smaka på rätterna innan vi satte viner till dem. Såvida jag inte lyckas sno åt mig ett smakprov, fick jag helt enkelt utgå från vad jag förväntade mig att maten skulle smaka och de idéer som jag visste att kökschefen Karl hade. **Sedan i somras är du**

tillbaka på Toftaholm Herrgård. Vad var anledningen till det? Jag fick ett erbjudande att komma tillbaka, och här har jag ännu större frihet att utveckla både mig själv och vin- och matsalsarbetet. Låt mig ta ett exempel, när vi sätter drycker till menyerna här på Toftaholm, sitter alla i hela personalen och provar menyerna och olika viner till. Då är det lättare och göra ett riktigt bra jobb. Och så är det en härlig miljö att arbeta i. **Men du fick ta över en vinlista som inte var din egen. Hur har du utvecklat den, och hur lång tid tar det egentligen att sätta sin personliga prägel på en vinlista?** Det gick relativt fort, jag hade ju redan idéerna klara för mig, bland annat från tiden på Gastro, dessutom en god grund att börja bygga från. Jag satte igång direkt, tog kontakt med flera importörer som jag hade goda relationer med och tog in mängder med spännande viner, men i mindre volymer. Det viktiga var, och är, att hålla listan levande. Köpa in, sälja, byta ut. **Hur jobbar du med vin idag?** Vi har såklart inte lika stor vinlista som på Gastro, men den utvecklas ständigt med nya viner. Den rymmer kanske 150 till 180 olika viner. Jag jobbar fortfarande med vinpaket, till både våra trerättersmenyer och de större avsmakningsmenyerna. Liksom många herrgårdar ute på landsbygden, har vi en hel del konferenser, men omkring 60 procent av våra gäster är faktiskt här privat med weekendpaketet – även mitt i veckorna. Vi säljer en hel del avsmakningsmenyer även mitt i veckorna, och såklart vinpaket av olika slag till dem. En fördel för oss är att vi fortfarande slår i underläge – många gäster är väldigt förvånade över hur bra viner vi har här. **Men helt ärligt, Toftaholm ligger långt ute på landsbygden. Hur gör du för att få tag på alla viner och få dem levererade till dig?** Jag har väldigt bra kontakt med flera importörer – de drar sig inte för att komma hit med viner och låta mig prova, och skickar gärna sina viner hit när jag beställer. Även en hel del exklusiva och svårfunna viner hittar hit. Importörerna vet att vi talar väl om de viner vi säljer, så många av dem är därför intresserade av att ha sina viner här hos oss. Visst, det kräver en noggrannare planering från min sida, jag kan ju inte räkna med att få vinerna skickade på en dag eller två. Det kan ta en vecka eller så. Men planerar man noga, blir det desto bättre. **Många sommelierer som arbetar utanför Stockholm klagat lite över att det är svårt att kunna gå på provningar och hålla sig uppdaterad. Hur gör du?** Självklart har jag inte möjlighet att gå på så många provningar som när jag bodde i Stockholm eller Helsingborg, men tack och lov har jag en bra grundkoll, framför allt genom att jag läser om spännande viner i Wine Spectator och Livets Goda. Det är så jag håller mig uppdaterad. Dessutom kommer det en och annan importör hit och låter mig prova deras viner. **Har du något särskilt minne kopplat till vin?** Oj, det var svårt. Låt se, okej, jag minns känslan av att stå utanför grinden till Domaine de la Romanée-Conti i Bourgogne, och sedan blicka över alla deras fantastiska vingårdar. Det var en fantastisk känsla. Eller när jag provade 2005 Harlan Estate för gången – då slöt sig allt för mig. Ren magi! **Och om du får välja fritt en vinresa var som helst i världen, vart åker du då?** Det blir till Bond Estates i Napa Valley för att träffa Paul Roberts, på hans hemmaplan. Det är en stor dröm! **Slutligen, vad dricker du allra helt just nu?** Ja, jag är enkel – det blir något riktigt gott från Kalifornien, gärna från Paso Robles. Det är ett otroligt intressant område. Men jag har också

fått upp ögonen för naturligt odlade viner, som till exempel 2003 The Observatory Grenache Syrah från Sydafrika.