

## **Koll på din sommelier - Lars Trogen**

Det var dock musiken som tog över. Att han ändå hamnade där berodde på att han behövde ett jobb mellan turnéerna. Det var 2004 då han klev in på kvarterskrogen Oljebaren i Vasastan i Stockholm. Här fick han utveckla sin passion för mat och dryck. Efter några år började Lars arbeta på Lydmar Hotel, och kände då att han måste gå djupare in i yrket. Därför gick han sommelierutbildning på Restaurangakademien och gick i våras ut som kursetta. Idag är han sommelier och ansvarig för dryckerna på Lydmar Hotel. **Du verkar älska god mat, är det viktigt som servitör och sommelier att göra det?** Det tror jag nog, framför allt måste man älska smaker och då kommer man ju automatiskt in på mat. För mig är maten väldigt viktig, dels för att förstå gästerna och vad de tycker om och vill ha, dels för att förstå vilka drycker jag ska rekommendera. **Är det rentav så att krogarna skulle bli bättre om kockar lärde sig mer om drycker, och serveringspersonalen praktiserade en tid?** Så är det nog, det var ju en av de bästa sakerna med att jobba några år på en liten kvarterskrog där det var svängdörrar in i köket. Jag var ju ofta där inte och tittade och pratade med köket, och det ger ju en bra förståelse för hur de arbetar. Det blev också roligare att jobba när man har en ömsesidig förståelse. Jag skulle gärna hoppa in i köket och jobba lite där för att lära mig mer. **Vad tycker du är viktigt att tänka på när man kombinerar mat och dryck?** Självklart att de passar bra ihop, det är ju det viktigaste, men vara helt öppen med drycken vare sig det gäller öl, vitt vin eller rött vin, Jag vill gärna bilda mig en uppfattning om vad gästerna förväntar sig, och sedan försöka skapa en helt ny förväntan genom rekommendationer. Det kan man ibland göra genom att bryta förutfattade meningar och hitta en helt ny, lite oväntad kombination. **Vad har du för inriktning på vinlistan på Lydmar?** Egentligen har vi ingen särskild inriktning, i alla fall ingen tydlig geografisk sådan. Det varierar, ibland fyller jag på med mer Frankrike, ibland Italien, det beror på vad jag hittar som känns kul. Vi har ju framför allt rätt klassisk och vinvänlig mat, och smakrik mat, till exempel surkål, confit på anka och grillat kött, det är ju inte direkt fine dining. Vinerna är därför oftast lite smakrikare och intensiva. **Hur mycket vin säljer du på rekommendation?** Det varierar, vi är ju också ett hotell så vi har både mycket internationella gäster och gäster från Stockholm. Jag vill ju rekommendera viner som är intressanta, men kommer det in ett gäng alfahannar som verkligen vill bestämma, då går det ju inte. Har vi tid, försöker vi prata med gästerna och är de osäkra händer det att vi låter dem prova lite av ett vin vi rekommenderar, och då väljer de nästan alltid det vi har rekommenderat. Generellt sett är gästerna alltmer nyfikna och vill prova nya viner, de är rätt flexibla måste jag säga. **Hur ser det ut med priserna, har du noterat någon slags smärtgräns för vad vinerna får kosta?** Allt fler gäster väljer lite bättre viner i högre prisklasser, och med tanke på den prisfilosofi med måttliga påslag vi har här, får jag väl ändå säga att jag är glad att jobba här. Normalt sett köper gäster viner för 450 till knappt 900 kronor flaskan, och för det får man faktiskt en hel del bra viner. Oftast rekommenderar jag viner i två prislägen. **Har du några egna favoriter i vinvärlden, typ regioner, stilar eller druvor?** Oj, det är en rolig fråga, men lite svår, ungefär som att fråga vilken låt som är bäst eller vilket band man tycker är bäst. Egentligen är den omöjlig att svara på. Jag har nyligen

tillbringat några veckor i Frankrike, bland annat i södra Rhône, och där hittade jag en hel del roliga och spännande viner. En kväll åt vi en femrättersmeny på en restaurang i Avignon, och eftersom vi inte ville köpa ett helt vinpaket, beställde vi bara en flaska vitt vin, en nollsjua från Domaine du Vieux Télégraphe. Det var hur häftigt som helst att prova samma vin genom hela menyn. En annan vintyp som jag är rätt förtjust i är gamla viner av Muscadet från Loire. **Hinner du resa något till vindistriktet, och i så fall, vart reser du helst då?** Allra helst vill jag ju resa till alla distrikt, till rubbet, ta ett efter ett av alla distrikt. Just nu är jag sugen på att resa till Bourgogne, och jag tror man måste åka runt där för att verkligen förstå distriktet, teorin är ju rätt komplex. Nya Zeeland är också högintressant, de gör riktigt goda viner. **Som kursetta på Restaurangakademien, fick du ju en stipendieresa till Bordeaux. Berätta, hur var det?** Det var en jättehärlig resa, även om jag kanske tycker att Bordeaux är lite väl traditionellt och aristokratiskt. Samtidigt var det oerhört intressant att sticka in näsan under dörrarna på slotten och inse att det faktiskt finns en hel del progressiva producenter som gör väldigt goda viner, till med prisvärda viner, och som är otroligt ödmjuka inför sina viner. Vi var ju ett riktigt skönt gäng med nytexaminerade sommelier och vi blev väldigt väl mottagna. Det var verkligen inspirerande. **Du gjorde ju verkligen en stark och imponerande insats då du examinerades på Restaurangakademien, och blev uppmanad att ställa upp i framtida sommeliertävlingar. Är det något du har funderat på?** Såklart har jag funderat på det en del, det är ju en stor utmaning och sådant gillar jag. Men direkt efter examen hade jag så mycket att göra att det inte fanns tid att det på allvar, dessutom har jag fått ansvar för vinlistan här, så jag är rätt upptagen med det. Men visst, tanken finns det, det är ju en skön utmaning ... **Okej Lars, vad vill du helst ha upphällt i ditt glas?** Just nu vill jag nog ha en riktigt god barolo från 2004, och jag vill ha den upphälld i den stora Bordeaux Grand Cru från Riedel. Det är något särskilt!