

Koll på din sommelier - Linda Olsson

På TV-kocken Niklas Ekstedts nya restaurang i Stockholm lagas all mat över öppen eld. Det ställer givetvis speciella krav på vinlistan där dryckerna ska klara tuffa smaker. Linda Olsson som har uppdraget är en riktig stockholmstjej, uppvuxen i södra förorten Segeltorp med tre syskon. Hon beskriver familjen som en riktig entreprenörsdito där alla alltid jobbat mycket. - Min pappa har alltid varit väldigt matintresserad med egen vinkällare men egentligen var det inte förrän min storebror öppnade kafé som jag kom in på det här, berättar hon. Linda hade inte alls siktet på krogen utan läste naturvetenskapligt program på gymnasiet. Därefter blev det ett år med servisjobb i Oslo innan hon började plugga till lärare. - Jag har alltid sportat mycket och ville bli idrottslärare men jobbade samtidigt extra hos brorsan och gjorde allt från att sälja glass till att bre mackor under hela gymnasietiden. För att tjäna extrapengar vid sidan av lärarhögskolan började Linda jobba extra i matsalen på Ulvsunda Slott utanför Stockholm. Här fanns sommelieren Emelie Jacobsson som Linda fastnade för. - Jag var imponerad av henne och lärde mig massor, säger Linda som själv var klippt och skuren för servicebranschen. Efter bara ett år blev hon erbjuden en hovmästartjänst och valde att hoppa av lärarhögskolan. - Jag kände att jag ville satsa på mat och vin. Då mailade jag alla de bästa krogarna i Stockholm för att söka jobb och fick napp på Pontus. Här fanns också en passionerad sommelier och restaurangchef som snart bytte jobb till LUX Stockholm och tog med sig Linda. - På Lux kände jag att jag behövde mer kunskap och började plugga till sommelier på Restaurangakademien. Jag fick sälja min lägenhet för att kunna finansiera utbildningen men jag är jätteglad för det idag. Linda beskriver hur sommelierutbildningen gett henne betydligt större självförtroende i matsalen och hur hon idag känner sig trygg och lugn i sin yrkesroll. - Plus att det är mycket roligare att sälja vin nu, fortsätter hon. Jag är inte rädd för att rekommendera bättre viner eftersom jag kan stå för det. Jag får euforikänslor av att sälja vin. Direkt efter sin sommelierexamen i somras började Linda på Oaxen Skärgårdskrog en timme söder om Stockholm. Hon beskriver det som en grym sommar och framförallt som en enorm förmån att få arbeta för och jämte Magnus Ek och Agneta Green. - Det är ju fantastiskt att få jobba med människor som brinner så. De jobbade jämt själva och hade tuffa regler för hur allting skulle vara men det var en fantastisk skola för mig. För ett år sedan stötte Linda ihop med en person som var administrativ chef för Niklas Ekstedts restauranger. Det ledde till att hon inför öppnandet av Ekstedt i höstas blev erbjuden tjänsten som sommelier. - Initialt skulle jag arbeta bredvid en annan, mer senior sommelier men när han hoppade av strax innan premiären fick jag ansvaret för vinlistan. Den har jag sedan fortsatt att bygga upp tillsammans med vår restaurangchef Clara Grabe. Linda beskriver höstens arbete som tufft men samtig en häftig upplevelse. Med facit i hand hade hon komprimerat den idag 200 viner stora vinlistan. Dock är hon stolt över att Ekstedt idag erbjuder viner för all mat, alla smaker och alla plånböcker. - Vi serverar ju grillad mat med influenser från Baskien så det blir mycket tunga rödviner, förklarar hon. Däremot har vi begränsat oss till Europa men det är bara för att vi tycker att de vinerna är godast. Skulle vi hitta något riktigt bra från Nya Världen så skulle vi ta in det. Linda förklarar att de flesta av restaurangens viner är naturligt framställda och att det passar henne

bra. – Jag har arbetat så mycket med naturliga viner tidigare så jag känner mig trygg i det. Men här är ingenting hugget i sten, vi känner oss för. Den stora vinlistan är uppdelad på ett speciellt sätt på Ekstedt. Alla drycker är indelade efter smaker, efter hur menyn är uppbyggd. – Så har vi valt att göra för att det ska vara lätt för gästen att hitta det de söker. Restaurangmänniskorna som kommer hit gillar det inte medan vanliga gäster älskar det, skrattar hon. Till Ekstedt kommer gäster från alla genrer. Allt ifrån familjer till stora kompisgäng, något som Linda älskar. Jag är jätteglad för det och försöker jobba med mycket goda viner på glas och annat som attraherar många olika typer av gäster. Vi har dessutom en riktigt schysst prissättning. Vi vill att våra gäster skall kunna dricka riktigt goda grejer utan att det skall kosta dem en förmögenhet helt enkelt. Hos Ekstedt finns det jämte à la carten, en fast meny varje vecka till vilken Linda kan experimentera friskt med dryckerna. – Till den så köper jag in specialviner som jag provar till maten med alla på restaurangen. Då går vi igenom vinerna och lär oss allt ifrån druvor till kuriosa, berättar hon. Just nu har vi lagt allt krut på att sätta konceptet här men så fort vi är riktigt varma i kläderna ska jag ha mycket mer provningar med personalen. Linda är dock fullständigt trygg med sitt team. Nästan samtliga av matsalspersonalen är sommelierutbildade och alla brinner för service, mat och dryck. Då Linda har arbetat enormt mycket de senaste åren har det inte blivit så mycket vinresande som hon önskat men från nästa år ska det bli ändring på det. – I sommar ska jag ta mammas och pappas husbil och köra runt i alla vindistrikt i Europa, det har jag kvar att göra. För att hålla sig uppdaterad köper Linda så mycket vin hon kan själv och provar massor hela tiden. – Sedan bollar jag jättemycket med kollegor. Just nu har jag snöat in på Riesling från Breuer, Champagne från Bollinger och cider från Normandie, det är otroligt gott. Eller varför inte fruktunga syrahviner från Rhône, avslutar hon. För Livets Godas läsare har Linda tre goda tips på drycker som förgyller stundande helger: – Cidre Dupont ((nr 82820) från normandie. En torr cider som är god både innan, efter och till maten. – Loimer Riesling ((nr 96488) från Kamtal. En, torr, frisk och syrlig riesling som passar till fisk, skaldjur eller bara att dricka. – Ron Zacapa (nr 500) från Guatemala. En mild, söt rom som jag gärna dricker till kaffet. För mer information om Restaurang Ekstedt se www.ekstedt.nu