

## **Koll på din sommelier - Linn Rolf**

”Uppvuxen i Örkelljunga föll det sig naturligt att söka in på restaurangskolan i Båstad, men istället sökte Linn till restaurangskolan i Helsingborg och valde på sitt tredje år inriktning som servitris. Efter skolan arbetade Linn en tid på hotell i Mölle, och tog sig sedan upp till Sälens Högfjällshotell där hon arbetade säsongen 2008 till 2009. Därefter sökte hon sig till den första årskullen av Restaurangakademiens heltidsutbildning till internationell sommelier och kom under det året både att praktisera och arbeta extra i matsalen på Operakällaren. Efter examen fick hon jobb på Seglarhotellet i Sandhamn, och arbetade där som servitris fram till senvintern 2012, då hon fick tjänsten som sommelier och tog över ansvaret för vinerna. Nu, till sommaren 2012, har hon börjat arbeta på Furillen på Gotland, där hon har det totala ansvaret för vinerna. **Nu har det gått ett år sedan du examinerades som sommelier vid Restaurangakademien, hur har året varit?** Det har varit otroligt intensivt, men samtidigt väldigt roligt. Särskilt sedan jag tog över ansvaret för vinerna på Sandhamn, då jag för första gången fick arbeta nära leverantörerna och lära känna dem bättre. Jag är ju sådan som vill hinna med allt på en gång, då blir det rätt intensivt. Vintern, då jag jobbade som servitris, hade jag det i och för sig lite lugnare. **Hur stor nytta tycker du att du har haft av utbildningen?** Absolut jättestor nytta, inte minst eftersom jag alltid går in till hundra procent för allt jag gör. Utbildningen gav en helhet, en känsla för hur man tänker som sommelier, och inte bara vinet i sig utan också den ekonomiska biten hur man köper in och arbetar med vin på restaurang. **Man får väl ändå säga att du hade turen att få göra praktik och arbeta på Operakällaren, där man har Sveriges Bästa Matsalsteam, hur upplevde du tiden där?** Det var en otroligt lärorik tid, både Fredrik, Calle och Per kan ju så otroligt mycket om vin och mat, och att bara få lyssna på dem när de pratar var väldigt inspirerande. Vi hade alltid bra viner på vinpaketen. En annan sak som var otroligt bra var att få lära sig arbeta på det klassiska sättet, det är något som jag alltid kommer ha med mig i mitt framtida arbetsliv. Nu vet jag att jag både kan arbeta storservice för hundratals som på Sandhamns Seglarhotell, och på ett elegant och klassiskt sätt som på Operakällaren. **Du kommer ju från säsongarbete i Sälen, och har sedan varit på Sandhamn som också har lite av den karaktären, är det en helt annan typ av gäster du har serverat där mot till exempel Operakällaren?** Både ja och nej. Säsongarbetet är oftast mycket mer intensivt, och det växlar från högsäsong till lågsäsong, från familjeveckor till företagsveckor och även festveckor. Det är ju därför aldrig samma typ av gäster, och det har gjort att jag har lärt mig att hantera olika typer av gäster och deras behov. I grund och botten är de oftast ungefär samma typer av gäster på en restaurang som Operakällare, där vi i och för sig har mindre av familjerna. **Och nu har du hamnat Furillen på Gotland, vad är det för typ av restaurang?** Det är en gammal kalkfabrik som fotografen Johan Hellström köpte 1999, till början för att använda för fotografering och hysa folk som anlitas för detta. Sedan dess har det utvecklats till ett hotell med 16 dubbelrum och en matsal som egentligen bara har rumsgästerna men som kan rymma upp mot 40 gäster. Egentligen är stället bara öppet för gäster som bor över, men i mån av plats tar vi också in andra gäster. Vid årsskiftet tog Nobis över driften och nu ska

vi utveckla konceptet, och det var på så sätt som jag kom in i bilden. **Vad har ni för inriktning på vinerna och övriga drycker där?** Just nu finns det ingen direkt inriktning, det är just det jag är satt på att göra, och det var också det som lockade mig hit. Den som tidigare hade ansvar köpte in en del viner från Italien, bland annat Piemonte, och vi har lite av det kvar. Det jag vill göra är att hitta en bra grund, ett bra sortiment som framför allt passar den mat vi serverar och som passar till så många gäster som möjligt. Menyn förändras hela tiden beroende på vad vi får tag på, men den kommer alltid att vara av mer elegant snitt. Det finns ju ett litet problem, och det är vårt läge, vi ligger ju långt bort, på en liten ö precis utanför Gotland, men trots att vi har bilförbindelse hela vägen till oss, kan vi inte räkna med att få leveranser hur som helst. Därför måste jag planera inköpen på ett annat sätt. Det jag vet att jag alltid kommer att ha är en god tysk riesling och en god röd bordeaux, lite grand som några slags husviner. Jag vet att jag har en stor utmaning framför mig, men det ser jag mest som roligt. **Har du förändrat din personliga vinsmak sedan du började på sommelierutbildningen, och i så fall hur?** När jag började utbildningen var det framför allt kraftpaket jag ville ha, tät frukt och mycket tanniner. Med tiden, och ju mer vin jag har provat, desto mer har mitt smaksinne utvecklats och nu söker jag mer elegans i vinerna, jag drar nog mer åt det som kallas klassiskt. Jag måste i och för sig säga att ett av mina favoritviner kommer från Kalifornien, men det är fortfarande elegans jag söker i ett vin. **Har du hunnit med att resa till vinvärlden något än?** Det enda distrikt jag hittills har hunnit besök är Champagne, och det var härligt att vara på plats och se framställningen och träffa folket, det är bästa sättet för att verkligen förstå. Att bara läsa sig till kunskapen är inte lika lätt. **Om du får välja fritt, vart skulle du då vilja resa?** Jag skulle verkligen vilja åka till Piemonte, och just nu håller jag på att planera en resa dit. Och så vill jag åka till Kalifornien också. **Hur ser framtidsvisionerna ut? Är det någon särskilt typ av restaurang som du vill jobba på, är det utlandsarbete eller till och med egen restaurang som lockar dig?** Jag har absolut drömmar och planer på att någon gång driva min egen restaurang, men om det blir nu eller om tio år eller mer har jag ingen aning om. Vi får se vad som händer närmast i mitt liv, nu ska jag först vara här på Furillen över säsongen, sedan får vi se vad jag gör. Jag kan vara rätt spontan. Det vore ju kul med något eget, men samtidigt är det så svårt att etablera sig. **Hur gör du när du går på restaurang, väljer du vinet först eller maten?** Jag tittar nog först igenom vinlistan, fast jag brukar inte erkänna att det är så jag gör. Sedan väljer någon mat jag tycker verkar god, men jag kan också ändra mitt vinval efter maten, om det är något jag hittar som jag tror passar bättre. **Kan du slappna av från vinkunskapen, eller sitter du alltid och ”gör seriös provning” så fort du provsmakar ett vin?** Nog kommer jag på mig själv med att snurra glaset ett par extra varv, och även att jag sitter där och följer delar av provningsmetodiken, att helt och hållet lämna det är svårt. På gott, och på ont. **Har du något eller några särskilda minnen från viner som har rockat din värld?** Oj, det är svårt att plocka ut något särskilt, för även om jag såklart har druckit en del riktigt goda viner, är jag lite svår på just den biten. Eller så är det så att jag inte har provat något som är så där superspeciellt, då får jag väl hoppas

att de kommer framöver. **Sist men inte minst, vad kommer du själv dricka i sommar?** Det blir nog mycket champagne, och eftersom jag älskar riesling kommer det bli en del riesling också.”