

Koll på din sommelier - Linus Blyckert

För sex år sedan erbjöds han jobb som nisse på Rolfs Kök i Stockholm och efter en tid fick han rollen som ansvarig över lunchpasset. Då det gick utmärkt, började han så småningom att också arbeta på kvällarna. Med det växte intresset för vin och det ledde till sommelierutbildning på Restaurangakademien för ett par år sedan. Idag delar Linus ansvaret för driften av den populära restaurangen Rolfs Kök. **Rolfs Kök är**

ju känd för sin genuina mat, men vad har du för filosofi med vinerna? Vinlistan är levande och vi köper in de viner vi tycker känns rätt och är allra godast just nu. Klas har ju byggt upp en riktigt bra grund genom åren och både Björn och jag vet vad vi vill ha, och det köper vi. Samtidigt är vi öppna för att lyssna på vad all annan personal har för idéer, vad de har provat eller druckit och gillat, det tittar vi såklart också på. Nu på onsdag ska vi dessutom börja sätta upp griffeltavlor med specialviner vi vill pusha för, bland annat viner vi spontant har köpt in, eller viner i små partier. Det ska bli väldigt roligt.

Har ni någon särskilt fokus på vinerna, till exempel stil eller ursprungsländer? Hittills har vi framför allt varit klassiska med fokus på Frankrike, Italien och Spanien. Viner från Nya världens vinländer har vi inte så mycket av, men vi har en del riktigt bra viner från Kalifornien, inte minst efter den resa dit jag gjorde tillsammans med importören Vinopia och ett antal sommelierer i våras. **Hur är det då ställt med öl? Har ni något uttalad satsning på olika öl som passar till maten?** Vi försöker alltid ha ett utbud av bra öl som passar maten, och vi har märkt att gästerna är alltmer nyfikna och frågar mer om öl. Listan är inte stor, men den är bred och vi har rätt många olika stilar som veteöl, porter och stout, bland annat en del härliga öl från USA. Från Sverige har vi framför allt från Nynäshamns Bryggeri.

Rolfs Kök är ju kanske mest av allt en köttkrog. Finns det någon speciell typ av vin du tycker är allra bäst till er mat, någon slags allroundstil? Frågar du mig är det vinerna från Côte-Rôtie, tack vare deras fyllighet, deras kraft och frukt, men också deras kryddighet. Jag är särskilt svag för firman Ogier, så det är väl inte konstigt att vi jobbar mycket med hans viner. **Har du sett av några trender inom dryckesvärlden, är det något särskilt man frågar med efter idag jämfört med för några år sedan?**

Det ska väl vara att gästerna är så mycket mer kunniga idag, och att de är mer nyfikna. Förr om åren beställde de oftast de viner de kände igen på vinlistan, idag frågar de oftare oss sommelierer vad vi rekommenderar. Numera vill man oftare prova något nytt. **Ni är ju faktiskt flera sommelierutbildade på Rolfs Kök, tror du att de påverkar sättet ni säljer vin på, och framför allt, hur mycket bättre viner ni säljer?**

Det är jag övertygad om, ju mer vi kan, desto mer vågar och kan vi rekommendera. Då säljer vi ju också både mer och framför allt bättre viner. Vi försöker också sprida kunskapen bland personalen, nu har vi en ny tjej som vi håller på att introducera till alla bra viner, det är viktigt. **Vinlistan är ju ovanligt stor för krogens storlek, och den innehåller en hel del toppviner, märker man av de säljer mindre nu när ekonomin svajar?**

Jag måste nog säga att försäljningen snarare har ökat än minskat. Troligen beror det på att vi har väldigt mycket stamgäster som gärna unnar sig lite bättre viner, och att man snarare drar in på annat, kanske en resa, för att ha råd att njuta ett par kvällar på restaurang. Vi är faktiskt mer eller mindre fullbokade varje lunch och kväll. **Okej, hur tänker du med**

husets vin, hur går urvalsprocessen till där? Vi har faktiskt inget husets vin, och vill heller inte ha något. Vi ser hellre att man väljer vin som passar till maten, än ett vitt eller ett rött som bara ska vara billigt och gott. Därför har vi ungefär 15-20 vita och lika många röda viner av olika stil på glas. Vi frågar alltid gästerna vad de tycker om och vad de ska äta, för att hjälpa dem hitta något de gillar. **Hinner du resa något till vindistriktet, eller hur gör du för att förkovra dig?** Nog för att det är mycket jobb här, men vi stänger ju fem veckor om året och då försöker jag hinna med att resa. Kortare resor är lättare att ordna, det finns alltid någon här som vill täcka upp på schemat om man ska resa. Senaste året har jag hunnit med tre resor, bland annat till Napa Valley i våras. Utöver det har det de senaste åren blivit lite resor till Frankrike, Italien och Spanien. **Några speciella vindistrikt du skulle vilja resa till?** Nu närmast är det väl Bourgogne och Bordeaux som står på listan, vi säljer ju väldigt mycket vin från framför allt Bourgogne, så en resa dit lockar ju såklart. **Har du något särskilt härligt minne av vin, eller vin och mat, som du vill dela med dig av?** I somras, när jag besökte tryffelkungen Chez Bruno i Nice, åt jag massor av små rätter med tryffel i, och till dem drack vi olika lokala viner. Det var otroligt gott och häftigt. Man fick väl i och sig sin årliga dos av tryffel den dagen, men det är ju inte fel. **Om du ska ge några råd hur samma person gör därhemma för att lyfta sitt njutande kring vin och mat, vad säger du då?** Varför inte samla vännerna och laga mat tillsammans, och köpa vin för låt säga 250 kronor eller däromkring, för det får man faktiskt en hel del goda viner. **Vad dricker du allra helst, om du får välja fritt?** För tillfället blir svaret en god röd bourgogne från 2007, den årgången är riktigt fin att dricka nu. Varför inte en premier cru från Chambolle-Musigny?