

## Koll på din sommelier - Niklas Ericson

Direkt efter skolan fick han jobb som kock på den då välkända restaurang Victoria i Kungsträdgården och Niklas minns att det var en helt annan värld än den han tidigare hade mött. Efter en tid där var han dock inte riktigt säker på att det var så här han ville arbeta resten av livet, därför började han plugga för att höja sina betyg och kanske en dag komma in på universitetet. Värnplikten gjordes som kock vid kustartilleriet i Vaxholm. Under tiden arbetade han lite extra på Waxholms Hotel, som på den tiden drevs av den namnkunniga krögaren Åke Söderquist och kökschefen Rolf Dürr. Där blev han kvar efter muck, och skulle också hinna med en säsong som kock på deras krog Diplomaten i Åre innan han tog sig tillbaka till Waxholms Hotel. Därefter följde ett år med ströjobb lite här och där, något som var vanligt bland kockar och serveringspersonal under 1980-talet. Arbetet på Kockarnas Krog, som öppnade 1985, blev på sitt sätt avgörande för Niklas vidare framtid. Det var enbart kockar som arbetade där och de hade hand om både köket och matsalen. Ambitionen på den populära krogen var hög. Under den här tiden började Niklas mer och mer arbeta som servitör, och trivdes väldigt bra med det. På Kockarnas Krog träffade han Per Sturén, som frågade Niklas om han var intresserad av att hjälpa till att ta över krogen PA & Co. Niklas tänkte på idén och 1 augusti 1986 öppnade man upp den lilla kvarteskrogen på Riddargatan. Där började han i köket, men eftersom det mest var kockar som jobbade där, tog Niklas steget ut i matsalen och har egentligen varit där sedan dess. Med samma gäng öppnade han 1993 den trendiga musikklubben och restaurangen Gino på Birger Jarlsgatan, och när PG Nilsson från Tranan gick in i Sturehof och Riche tillsammans med Per Sturén, tog Niklas steget dit 1996 och arbetade under två års tid i matsalen. Det var här som vinet på allvar blev en del av Niklas arbetsuppgift. Det ledde till sommelierutbildning på Restaurangakademien 1996 till 1997, där han träffade många idag välkända personer i vinbranschen och på så sätt hamnade mitt i centrum av den. Niklas arbetade senare två år som källarmästare på det nya Riche, men har under hela 2000-talet synts på PA & Co, fram till 2008, då han öppnade Bistro Süd på intill Mariatorget på Södermalm och även syns där om kvällarna. **Du har ju hunnit med 25 år på PA & Co. Har du sett trender komma och gå under den tiden, eller har ni lyckats stå utanför trenderna?** Vi har varit relativt förskonade från trender och hållit oss till vår egen stil. Det beror nog på att vi alla har jobbat med klassiska krögare, och tog med oss konceptet med husmanskost och riktigt god mat lagad från grunden till PA & Co. Men vi har gjort det lite mer modernt, kanske. Med tiden har vi lagt till asiatiska influenser, vi var nog bland de första i Stockholm att woka, och har även tagit in delar av köken från Mellanöstern. **Hur är det med vinerna då, där måste det ju skilja sig en hel åt idag mot förr?** Absolut, folk idag är så mycket mer kunniga och medvetna, även om jag nog måste säga att det alltid har funnits ett visst intresse för vin. Men på 1980-talet var det rätt enkla viner, och jag minns att vi sålde otroligt mycket enkel beaujolais då. Och en del sura vita viner som man kanske inte vill minnas idag. Den största förändringen har nog skett de senaste fem till sex åren. Nuförtiden är gästerna villiga att betala flera hundra kronor extra per flaska för att få en större vinupplevelse. **Hur ser vinlistan ut på PA & Co, någon speciell inriktning eller fördelning?** Vi har ju bara 40 platser i restaurangen, så vi

kan ju inte ha en särskilt stor vinlista. Allra flest viner har vi från Frankrike, Italien och USA, och vi försöker täcka upp de mest klassiska och kända distrikten. Men visst, det finns en hel del annat också på vår lista. Listan är i ständig utveckling, den växer, det byts ut, ibland veckovis. Sedan vi byggde om i matsalen fick vi också möjlighet att ha lite mer exklusiva viner i en vinkyl utefter ena väggen. **Men så driver du också Bistro Süd på Södermalm, är inte det en total motpol mot PA & Co? Lite grand som Södermalm mot Stureplan, eller?** Det är faktiskt inte alls så stor skillnad som man skulle kunna tro av de fördomar som finns. Det går faktiskt mycket mer champagne på Bistro Süd, det verkar vara en självklarhet att dricka champagne före maten där. Champagner i högre prislägen säljer i och för sig lite mer av på PA & Co. Samtidigt ska man vara medveten om att många gäster från Södermalm förr åkte till PA & Co, men går nu lika gärna hos oss på sin hemmaplan. Och många gäster går på båda ställena. Prismässigt känns det som att viner i prisläget 500 till 1 000 kronor säljer bra på Bistro Süd, att vi säljer mycket mer dyrbarare viner än så på PA & Co beror till stor del på att det kommer mycket mer sommelierer, vinhandlare och vinälskare i största allmänhet till PA & Co. **Har du någon känsla för vad som säljer allra bäst?** Det är generellt sett rätt lika på båda krogarna, och det känns som att det just nu är mest tryck efter kraftfulla röda viner från framför allt Nya världens vinländer, USA inte minst. Fördelen med det är ju också att de flesta vinerna av den typen är goda att drickas direkt. En druvsort som känns helrätt just nu är syrah, och rent generellt är viner från Rhône-dalen populära. **Hur gör ni med prissättning, och glasvis försäljning?** Det känns som att vi har en rätt måttlig prissättning, med högre påslag på billigare viner men lägre på viner som kostar 200 kronor eller mer inköp. Vi vill ju sälja bra viner, därför vill vi inte prisa ut oss. När det gäller viner på glas, har vi nog ett ganska stort utbud, det är väl omkring 20-25 olika viner på PA & Co och något mindre på Bistro Süd. Tack vare att vi är fler sommelierer på PA & Co, både Tiger och Jens jobbar ju här, öppnar vi ofta upp andra viner för glasförsäljning också. Det är lite lättare att sälja resten av flaskan här. **Är det något särskilt man ska satsa på när man kommer till dina krogar?** Oj, det var svårt - vi står ju för allt vi serverar. Men på Bistro Süd, där vi har en ny köksmästare nu, tycker jag man ska satsa på fisk och skaldjur och på långkok, varför inte oxkinden, den är fantastisk. Klassikern är i och för sig moules frites. På PA & Co har vi större bredd på menyn, men de klassiska rätterna som vi aldrig kan ta bort är råakan, biff Rydberg och desserten Gino. De är heliga! **Nu har du två krogar och jobbar på båda, hinner du med att gå på provningar och hitta nya viner?** Det klart att det kan vara stressigt, men jag jobbar normalt två kvällar i veckan på Bistro Süd och en kväll i veckan på PA & Co. Det ger mig tid att gå på provningar och hitta nya viner, men både Tiger och Jens provar en hel del viner och kommer med bra idéer. Vi har dessutom, ska jag kanske säga, lunchkrogen Combo i Garnisonen, och där har vi också ett stort kök som vi kör våra caterings från. Det är min bror som kör det där, men jag hjälper till lite med det också. **Din egna vinsmak då, hur ser den ut?** Jag är nog rätt tråkig på så sätt, jag gillar ju det mesta. När jag en gång i tiden började samla på vin, var det ju mest mogen bordeaux och bourgogne som gällde, och det är

ju fortfarande gott. Men med åren har nog smaken förändrats lite, idag är det rätt mycket Rhône som gäller, det är nog favoriten. Champagne står såklart på topplistan, och Italien. För ett par år sedan var jag i Las Vegas på den stora provningen som Wine Spectator arrangerade, och jag måste säga att det fanns otroligt mycket spännande amerikanska producenter som jag aldrig hade hört talas om. En sak jag måste lägga till är att det smakar fantastiskt gott med en kall öl efter en dags vinprovande, det finns ju faktiskt andra balla drycker än vin. **Berätta om någon stor vinupplevelse.** Det har ju blivit en del genom åren, men en av de allra största var nog på en middag jag var på hos Christian Pol Roger i Champagne. Vi drack såklart en faslig massa champagne, men under hela måltiden stod det ett rött vin dekanterat på ett sidobord. När vi sedan provade det, var det fullkomligt magiskt med en fantastisk rödfrukt. Det visade sig vara en 1911 Volnay, producenten minns jag inte, men vi gissade att det kanske kom från slutet av 1950-talet eller till och med var yngre. Det var så otroligt fräscht. En annan aha-upplevelse var hos Kapcsándy Family Vineyards i Napa Valley, där vi provade deras merlotvin Roberta's Reserve. Helt galet bra!