

## **Koll på din sommelier - Olle Jansson**

Han beskriver sig själv som en typisk, svensk medelklassunge från Kalmar. Att just han skulle bli ett ess på vin var allt annat än självklart och vägen dit har varit brokig. - Jag läste till personalvetare, säger han och skrattar. Jag pluggade på Stockholms universitet och jobbade extra på krogen. När jag var färdigutbildad var det dock mitt i världens lågkonjunktur så jag blev kvar i restaurangvärlden. Vart efter Olle fördjupade sig i krogyrket, så växte dryckesintresset och för fem år sedan tog han steget att läsa in en sommelierutbildning på Restaurangakademien. - Mitt första renodlade sommelierjobb var på Champenoise i Stockholm där vi arbetade väldigt mycket med Champagne. Sedan dess har det blivit min grej att hålla champagneprovningar, fortsätter han glatt. På restaurang Gotland har Olle varit med sedan starten tidigt förra hösten. Det innebär att han byggt upp hela vinlistan från grunden. - Först tänkte jag att gotländsk mat, det måste innebära mest vita viner men det har jag fått korrigeras, säger han och förklarar att det karaktäristiska lammet, tryffeln och alla örter från ön, matchar en hel del annat. - Nu skulle jag säga Piemonte, Riesling och roséchampagne, med de tre klarar jag det mesta på vår meny. Något som Olle gärna vill lyfta fram är den generösa prispolitik restaurangen har gällande vinerna. Bara det senaste halvåret har han sålt över tio flaskor Gaja Barbaresco från olika årgångar och grundfilosofin är att ingenting ska stå och damma. - Jag letar hela tiden små, roliga allokeringar av unika viner, fortsätter han och tillägger att det även druckits några flaskor Cristal på Gotland den senaste tiden. - Vi lockar ju vinintresserade på alla nivåer och det är lika kul att inviga noviserna som att tillfredsställa branschmänniskor, fortsätter han. Enligt Olle blir det allra bäst stämning i matsalen när personalen själva är på vindrickarhumör och förmedlar sin passion. Han erkänner också att han gömmer undan lite rariteter som han vill kunna erbjuda dem som är verkligen, genuint intresserade. - De flaskorna ska drickas av dem som verkligen, verkligen älskar dem, tillägger han allvarligt. Just nu är det bland annat lite mogen Barolo. För att förkovra sig och hitta nya influenser gör Olle en djupdykning i form av en vinresa varje år. I sommar bär det av till Bourgogne och kanske Champagne. - Både vår vinlista och min smak är väldigt klassisk och konservativ med tonvikt på Frankrike, Italien, Spanien och Tyskland. För att det passar de subtila smakerna i vår mat. Hur härligt det än är med argentinska fullblod så skulle de slå ihjäl smakerna i vår mat. För att hitta de perfekta dryckerna till den starkt säsongsbetonade maten, ligger Olle steget före och berättar för köket vad de viner han köpt in behöver i matväg. När det är dags för menybyte förs långa diskussioner då restaurangen är extremt beroende av de gotländska råvaror de får. - Ibland provar jag ett nytt vin och känner direkt vad vi ska ha till och är det något som saknas så korrigerar köket det, fortsätter han nöjt. Restaurang Gotlands gäster beskriver Olle som uppdelade i två kategorier. - Dels har vi representationsgästerna i 35-45-års åldern vilka ofta är kvinnor roligt nog. Sedan har vi mycket par som firar här i samma ålder. Vi har dock sällan gäster över 60 år. Självklar har vi dessutom mycket gotländska gäster, jag blir chockad över hur många de är. När Olle ska beskriva sina egna favoritviner skrattar han och förklarar att ryktet på stan säger att han är helt såld på Gewurztraminer från Alsace men det är de före detta kollegorna Joel Bergström Agerskov och Daniel

Crespis fel. Det gällde ursprungligen bara ett vin. – Men visst, jag älskar Tyskland, Österrike och Alsace och givetvis Bordeaux när det kommer till röda viner. Det viktiga är att vinerna har en egen personlighet och stil nu när världens kvalitetsviner blir allt mer lika. För LivetsGodas läsare har Olle tre klockrena tips att unna sig i vårsolen: – Deutz Blanc de Blancs (nr 90161) 599.- är från min favoritproducent i Champagne, säkert 90 procent av skumpan i min kyl är från dem. Det är frukt, mineralitet och syra i perfekt kombination samt grymma viner till mat. – Scharzhofberger Kabinett Erste Lage (nr 72162) 339.- är min favorit från Mosel. Kostar en del men är fantastiskt till rabarbern när den kommer snart. – Villa de Corullón (nr 90118) 329.- har verkligen ett vettigt pris kontra kvalitet och är hur jäkla gott som helst. Går givetvis att spara men är fantastiskt gott till en bit kött redan nu. Närmast för dörren är en säsong full av spåda primörer på Stockholms eget Gotland. – I slutet av april kommer sparris, nässlor och örter plus de härliga påsklammen vilket vi laddar för med utsökt Riesling och Barolo. Boka gärna då det är full fart för ni måste komma innan sommaren, avslutar Olle glatt. För mer information se [www.restauranggotland.se](http://www.restauranggotland.se)