

## Koll på din sommelier - Philip Åhlin

- Jag har alltid haft ett jätteintresse för mat, säger han och tillägger att det är uppväxten med gourmeter till föräldrar i västkuststaden Strömstad som ligger bakom det. För tio år sedan föddes pappans vinintresse som sedan dess vuxit lavinartat. - Han startade en vinklubb då men jag fick ju börja testa först när jag fyllt 18, fortsätter Philip som idag är 23. Men det var först för tre år sedan som jag själv verkligen förstod hur kul det är med vin. Nu inleddes Philips helt egna, unika sommelierutbildning som varat sedan dess. - Jag har fått lära mig produktion, smak och vad som passar till vinerna av människorna som tillverkar dem, berättar han inlevelsefullt och beskriver Central Valley i Chile, Mendoza i Argentina, Napa Valley i Kalifornien och de speciella förhållanden som råder i libanesiska vingårdar. - Min bästa väns pappa hade också ett stort vinintresse som smittat av sig på honom också, fortsätter Philip. Så vi blev nyfikna båda två. Vi åkte till Australien som 20-åringar och bestämde oss där för att åka till vindistriktet Margaret River på australiska västkusten. Först där förstod vi vad det handlade om på riktigt. I 24 av de senaste 36 månaderna har Philip varit på resande fot sedan dess. Där emellan har han arbetat extremt intensivt i korta perioder på olika restauranger för att tjäna maximalt med pengar och fortsätta sin egendesignade sommelierutbildning i världens vingårdar. - Bland det mest spännande var att besöka vinproducenter i Indien, det är verkligen ett vinland på g, utbrister han och berättar om de förhållanden som råder tre timmar nordost om Bombay. - Här säger de att klimatet påminner starkt om det i Bordeaux för 100 år sedan. Dessutom har de fortfarande så billig arbetskraft att de har råd med en vinframställning präglad av en extrem noggrannhet som ger viner av hög kvalitet. Jag besökte en fransk familj som tillverkade vin här sedan sju år. De odlade Cabernet Sauvignon och merlotdruvor, av vilka de gjorde väldigt bra viner. - Sedan har jag testat lokalt vin i Mexiko också men det var inte lika spännande, fortsätter han och grimaserar. Att Philip älskar att förmedla sina vinkunskaper råder det ingen tvekan om. Hans hållning är oklanderlig i matsalen och han artikulerar väl samt tar noga utvalda konstpauser för att fånga gästernas uppmärksamhet när han presenterar de viner som valts för kvällen. Förutom allt han lärt sig under sina många resor, har Philip serverat på flera namnkunniga krogar med uttalad vinprofil. I höstas verkade han först på Fiskebaren i Köpenhamn vilket är Nomas systerkrog. - Där har de en enorm vitvinslista vilket var fantastiskt kul att få lära sig. Efter det jobbade han på lyxsteakhouse' MASH där det svenska sommelieresset Arvid Rosengren är chefs-sommelier. - Arvid skulle starta upp en ny MASH - restaurang på Jylland så jag fick fylla ut hans plats i ett par månader, säger Philip stolt och berättar om den enorma vinkällaren med röda fullblodsviner som återfinns där. - Där lärde jag mig enormt mycket om vin och mat i kombination, tillägger han och hyllar Arvid. Det var perfekt att först få fokusera totalt på vita viner och den typen av mat som de hade på Fiskebaren, till att gå till det enorma rödvinsfokus som råder på MASH. Philip lovordar ledningen bakom MASH och berättar hur mycket de satsar på personalens kompetens. Konstanta internutbildningar varvades med provningar som gjorde att de anställda konstant utvecklades. - Min sommelierutbildning är en kombination av alla mina resor, min restaurangerfarenhet samt de internutbildningar jag gått. Jag känner mig väldigt trygg med det,

fortsätter han. Sedan två månader är Philip stationerad i Longyearbyen på Svalbard. Här, så nära nordpolen du kan komma utan att lämna civilstationen, arbetar han på Brasseri Nansen inhytt i Radisson Blu Polar Hotel, som vinansvarig servitör. – Jag var hemma över jul och blev övertalad av min lillebror att följa med till Nya Zeeland, säger han och tillägger i förbifarten att de hann med Iran och Italien också på vägen. Jag ville vara säker på att jag skulle ha jobb när vi kom hem och hade en artikel om Svalbard i minnet. Så jag skickade upp mitt CV till chefen här uppe och fick jobb direkt. Den 14:e april kom Philip från Nya Zeeland och dagen efter var han på väg till Svalbard. – Jag är riktigt intresserad av djur och natur plus att det är så låg skatt här att det är enkelt att tjäna bra med pengar vilket passar mig perfekt. Dessutom förstod jag redan innan att jag skulle trivas i Longyearbyen, jag är ju själv från en liten, liten stad med 8000 invånare, säger han och syftar på Strömstad. Samtidigt som samhället på Svalbard är litet, beskriver han den märkliga kosmopolitiska känsla som råder där. – De som kommer hit härstammar från hela världen med den gemensamma nämnaren att de är ute efter någonting alldeles extra. Att jobba som sommelier här liknar ingenting annat. Vi serverar ju så lokalt som möjligt vilket innebär ripa, val, säl, ren, stenbit och hälleflundra. Det är vansinnigt kul att kombinera de rätterna med vin. Han beskriver hur säl och val påminner starkt om biff i konsistensen men också hur köttet har en fet ton som gör att röda, syrarika viner med mycket kropp och runda tanniner är godast till. – Friska pinot noirviner har vi gott om här vilket uppskattas av gästerna. Trots att Svalbard känns som den sista utposten på jorden är det imponerande många vinmakare som varit uppe och själva presenterat sina viner. – Vi bjuder in de vinmakare som har flera av sina viner på våra vinlistor. De får en upplevelse och vi får ta del av deras kunskap när de kommer hit. Det betyder jättemycket för oss som jobbar här, säger han och hyllar initiativet från företagsledningen. Philip skrattar när han beskriver hur många av hotellets gäster häpnar när de ser det utbud av mat och dryck som erbjuds. – Den typiska gästen här är en person i 50-60-års åldern som planerat sin resa hit länge, förklarar han. De är energifyllda, glada och förväntansfulla inför att få chansen att träffa den store vite, tillägger han och syftar på de isbjörnar som bebor ögruppen. – Det är löjligt enkelt att servera här eftersom de flesta gäster är så otroligt glada för att de är just här. Många kommer och tar i hand och tackar efteråt, det har jag aldrig varit med om tidigare. Att det är så många svenskar som arbetar på Svalbard förklarar Philip med norrmännens goda ekonomi. – Norrmännen har gott om pengar och gillar att spendera dem på krogen. Det skapar ett stort behov av servicepersonal. I Sverige är det ju vanligt att du vill jobba några år efter gymnasiet innan du pluggar vidare men det fenomenet finns inte alls här i Norge. Därför fylls det här segmentet av servicemänniskor ut av svenskar mellan 19 och 25 i väldigt stor utsträckning. I hotellrestaurangen på Svalbard samsas fem nationaliteter i servisen. Två är svenskar och de är dessa två som innehar vinkunskaperna. – Det är vi som skriver vinlistorna och någon av oss ska alltid vara på plats, säger Philip. Det är verkligen fantastiskt stimulerande och utvecklande. Trots att Philip älskar livet på Svalbard ser han redan ett nytt äventyr framför sig. – I höst börjar jag min civilekonomutbildning i industriell ekonomi i Lund, berättar han och

låter samtidigt lite bekymrad. Jag älskar ju mat och vin så jag hoppas att jag får heljobba på MASH för att få fortsätta arbeta med kvalitet. Sedan lägger jag ju alla pengar jag har på vin och mat och läser allt jag kommer över i ämnet så släpper det gör jag inte. - Det här är en aldrig avslutad process för mig som kommer att vara livet ut, avslutar han bestämt. När Philip Åhlin ska rekommendera tre drycker till Livets Godas läsare blir det först ett veteöl. - För de som aldrig testat säger jag bayerskt veteöl till sommaren. Erdinger Weissbier Kristallklar (nr 1505) är ett härligt exempel som är otroligt gott och somrigt. - Sedan säger jag Sancerre. Den typen av Sauvignon Blanc är fantastiskt på sommaren och grymt till den mat som dominerar nu som lätta fiskrätter. - Till sist väljer jag rött från Ribera del Duero. Kryddigt, fylligt och urläcker till grillat lamm på sommaren. För mer information om Brasseri Nansen se: <http://www.radissonblu.com/hotel-spitsbergen/dining/brasseri-nansen>