

Koll på din sommelier - Pia Spörndly

Pia kommer från Trosa, skärgårdsstaden en timme söder om Stockholm. Hon beskriver sin uppväxt som vanlig med det enda ovanliga, att hon hade en konditorlegend till morfar. Migg Spörndly, som kom till Sverige från Schweiz som ung och så småningom blev rektor för konditorhögskolan i Uppsala. - Mat har alltid funnits med på min mammas sida, berättar Pia men tillägger att det inte alls var självklart för hennes del att arbeta inom restaurang. I stället läste Pia samhällsvetenskaplig linje på gymnasiet. Samtidigt var hon nyfiken på sina rötter och åkte till Schweiz i omgångar där hon arbetade som servitris. - Det var när jag började plugga i Östersund som det blev mer restaurang för min del, fortsätter hon. Av naturliga själ drogs jag till närliggande Åre och fick jobb i olika matsalar där. Sen när jag kom tillbaka till Trosa fick jag jobb på Bomans och det var då jag började ta dryck på allvar. På Boman fanns framlidne Torbjörn "Benson" Olsson och Jonas Röjerman. Båda stora dryckesprofiler som såg potentialen i Pia. - Jonas sa att antingen åker du till Stockholm och jobbar på en riktig finkrog eller så börjar du plugga på Restauranghögskolan i Grythyttan. Kommentaren sådde ett frö hos Pia men hon valde att vänta ett år för att ha mer kött på benen när hon väl sökte till Grythyttan. 1996 började hon sin treåriga utbildning i måltidskunskap och fick en fördjupning i restaurangyrket som är få förunnat. - Det var en otroligt fin utbildning med den enda nackdelen att alla var på så olika nivå, minns hon tillbaka. Det var fantastiskt med allt runtomkring såsom företagsekonomi och marknadsföring. Vindelen då för 15 år sedan, var fortfarande väldigt konservativ. Pia berättar att hon nästan kan säga exakt när det hände. När det helt plötsligt var intressant med nya världens viner och att servera vin på glas. - När Melker Andersson öppnade Fredsgatan 12 så sköljde det in en ny era i restaurangbranschen när det gäller matsalsarbete. Vi fick helt plötsligt lära oss att sälja vin på glas och lära oss mer om Nya Världen. Pia beskriver hur härligt det har varit genom åren att ha den djupa kunskapen om vin som Grythyttan gav. När hon mött gäster som suktat efter mycket fakta och kuriosa om vinerna hon serverat. - Så här i efterhand kan jag känna att det som gav mig mest kunskapsmässigt, var att arbeta på alla de måltidsevent som Carl-Jan höll i under utbildningstiden. Efter Grythyttan började Pia på Vinkällaren Grappe där hon jobbade ihop med Livets Godas Ulrika Karlsson och Andreas Larsson samt bland andra Jonas Röjerman. - Det var en fantastisk period. Att få prova de vinerna som vi öppnade dagligen på Grappe, var så stort och häftigt då. Sen hade vi galet roligt också. Till slut kunde vi bara se på en kund som kom in och avgöra vem av oss som skulle ta hand om dem. Efter Grappe blev Pia rekryterad till nystartade Johan Lidby Vinhandel. Hon beskriver tiden som nyttig och lärorik då hon fick chansen att lära känna många producenter på plats. - Vi var så små från början så vi gjorde verkligen allt. För mig var det drömmen, att få sälja fyra flaskor av ett supervin till en bra restaurang. Jag vet att det låter galet men när volymerna kom var det inte lika roligt längre. Redan när hon började på Lidby, hade Pia som villkor att hon måste få jobba på Oaxen Skärgårdskrog på somrarna. Det hade hon gjort sedan 1998 och var kvar hela tio år. - Att få följa den utveckling och förvandling som de har genomgått har varit magiskt. För mig är just det jag gjorde då, det mest fantastiska med vin. Att få vara på plats i vingården, prova druvorna, träffa vinmakaren, följa vinets

mognad, buteljering och att sedan stå framför intresserade gäster och servera samma vin i handblåsta glas från Orrefors. Då är jag hel som person. Pia var kvar hos Johan Lidby tills 2005 och jobbade sedan på både Fredsgatan 12 och Mistral innan hon fick sitt första barn för fyra år sedan. - Efter det äventyret fick jag upp ögonen för komplexiteten i kaffe av goda vänner. Jag hörde också att kaféet här i Ytterjärna där jag bor, blev ledigt och nappade på att ta över det tillsammans med Johan Andersson som då var kock på Oaxen. För drygt två år sedan slog de upp dörrarna till Järna Kafé Pia och Johan. Verksamheten är integrerad i kulturhuset i biodynamikermeckat Järna. Här driver de kaféverksamhet med lunch på dagtid men har även mycket middagsevent för företag och andra förbokade gäster. - Ynnesten här är att vi kan jobba extremt närodlat och följa säsongerna med odlarna som vi har runt omkring oss. Vi bakar allt själva på biodynamiska råvaror vilket såklart är väldigt uppskattat. Till den goda maten erbjuder Pia utvalda viner och här drar hon verkligen nytta av sin bakgrund. - Jag har ju så mycket kontakter hos importörerna att de kommer ner och låter mig prova sådant de vet att jag gillar. Det finns inte tid för mig idag att åka upp till Stockholm och gå på provningar. Även vinerna på Järna Kafé är oftast biodynamiska, även om inte Pia kräver det. - Det kommer egentligen av sig själv. Små producenter som arbetar kvalitativt, alltså de jag vill jobba med, är oftast lika med biodynamiska. Annars klappar mitt hjärta främst för Frankrike. Jag vill ha struktur och karaktär i vinerna, det passar bäst till vår mat. Pia medger att hon givetvis har en del publika viner också, för de som vill ha det. - Vi har en sådan bredd på gästerna här. Det är mycket företag som äter hos oss men också många konstintresserade. Det är fantastiska utställningar här i kulturhuset samt teateruppsättningar. Det är extra kul när vi har konsthandlare och gallerister från exempelvis New York, de uppskattar verkligen lugnet här i Järna. Pia skrattar och berättar om en gallerist från just New York. Han var så fascinerad av lugnet att han utbrast "Det händer så lite här att det händer massor av saker i mig själv". Då Pias livskamrat är en fotograf som arbetar mycket med mat och dryck, reser de gärna i vinvärlden när de är lediga. Eller besöker krogar här hemma och utomlands. - Nu har vi ju två små barn som tar mycket tid men vi njuter gärna av en riktigt bra Chablis hemma eller ett modernt vin från Österrike. Fast jag älskar södra Frankrike också och just nu är det mycket Rhône. För Livets Godas läsare vill Pia rekommendera Järna för lugnets skull. - Jag hoppas att ni vill komma hit för att det är en fantastisk plats på jorden. Sedan har vi roliga aktiviteter för den som vill ha det, närmast kommer Cirkus Cirkör. Är ni fyra eller fler är ni varmt välkomna att äta hos oss, hör av er innan bara så visar vi vilka menyer vi har för dagen. Som våra andra sommelierer rekommenderar Pia tre goda drycker för er Livets Goda - läsare: - Chablis Vieilles Vignes Domaine Sainte Claire (nr 99507) 499 kr - Det är en otroligt härlig chablis från Brocard som jag arbetade med tidigare. - Bedarö Bitter (nr 1410) 28,20 kr - Vi jobbar bara med Nynäshamns Ångbryggeri och jag uppskattar Bedarö Bitter för att både är bra till mat och har härlig karaktär. - Till sist vill jag säga Calcinaires Rouge från Domaine Gauby i franska Roussillon, den är helt fantastisk. Den finns inte på Systembolaget men kan beställas av lilla kvalitetsvinimportören Wine Trade. För mer information om Järna Kafé se:

<http://jarnakafe.se/> Foto: Erik Olsson