

## **Koll på din sommelier - Robert Andersson**

Efter några års jobb som kock i Alvesta och Växjö, sökte han in till den mer dryckesinriktade utbildningen vid Gastro Academy i Halmstad. Under sin studietid fick han 2007 chansen att praktisera på den förstklassiga restaurangen PM & Vänner i Växjö. Och där har han arbetat sedan dess. **Du är ju i början av din sommelierkarriär. Hur är det att arbeta på PM & Vänner med så framstående sommelierer som Andreas Larsson och Fredrik Lundberg?** Det är sjukt inspirerande med all kunskap och all ambition som sitter i väggarna. Jag känner mig verkligen lyckligt lottad. Per är en superduktig krögare som hela tiden pushar sig själv och oss, och för mig är det en perfekt miljö. Jag tvingas hela tiden lära mig nya saker och det gör ju att jag hela tiden bli bättre. **Du tävlade ju som sommelier förra året, och var snubblande nära att ta dig till final. Hur går tankarna nu, är du inne på att börja tävla igen?** Ja, det tror jag nog, jag har i alla fall tänkt mig att tävla igen. I grunden är jag ju en tävlingsmänniska, när jag var yngre spelade jag både fotboll och hockey, så just det att pusha sig själv sitter i blodet. Jag ska väl ta tag i tävlandet så småningom. Det är synd att så få sommelierer tävlar, fler borde göra det. Inte bara för att man får lära sig så mycket, utan också för att man får träffa andra sommelierer. **Hur kommer du att lägga upp träningen?** Just nu i sommar tar jag det lugnt, nu läser jag mest massa teori, men det går ibland lite trögt, allt jag läser, och allt man måste läsa, är ju inte så roligt. Till hösten blir det mer organiserat, då blir det nog lite mer praktisk träning. Andreas Larsson har sagt att han ska försöka hjälpa till lite. **Du hjar ju redan hunnit med en fantastisk upplevelse, antar jag. Du praktiserade ju på trestjärniga The French Laundry tidigare i våras. Hur var det?** Det var verkligen hur cool som helst, det är ju en av världens bästa restauranger och det är verkligen en del riktigt duktiga människor som arbetar där. Det som förvånade mig är vilket tempo det är där - kanske inte i matsalen, men bakom kulisserna. En vanligt lördag hade vi tre sittningar på kvällen. **Var det inte nervöst att komma som ung sommelier från lilla Sverige och börja jobba där?** Nej, faktiskt inte. Jag var faktiskt varken nervös eller rädd, jag var mest sugen på att jobba och visa dem att jag också kan det här. Tack och lov är personalen lite äldre och rutinerade, och framför allt sommeliererna var hjälpsamma. Det gick bra. **Hur kunde en vanlig dag se ut för dig? Var det en faslig massa glasputsande?** Inte alls - vi hade två mexikanska medarbetare som skötte all glasputsning. Jag jobbade mest med att arbeta i de tre vinkällare de har - det säljs ju en hel del vin och det köps in lika mycket vin som måste loggföras, organiserad och läggas in i vinkällarna. Dessutom uppdaterade vi vinlistorna varje dag, så det var lite pyssel med sånt varje dag. Jag jobbade också i matsalen, och höll då mest på med dekantering. En sak som var väldigt bra, var att vi nästan varje dag fick besök av en representant för en vinfirma som presenterade sig och sina viner. Just det att man hela tiden informerar och utbildar sin personal var fantastiskt roligt och lärorikt. **Var det någon särskild erfarenhet och idé du tog med dig hem från The French Laundry?** Deras idé om att utbilda personalen, att man hela tiden ser till att utvecklas. En annan sak som sommeliererna hela tiden arbetade med, utöver själva kunskapen om vinerna, var förståelsen för vinerna, och just varför de smakar som de

gör. Vi provade ju fantastiskt mycket bra viner där, och det måste man göra för att bli en bra sommelier. Det går inte på ett par år, man måste ha tid, och man måste få erfarenhet. **Om du jämför dina intryck från The French Laundry med exempelvis PM & Vänner, är det stora skillnader om man mer ser till typerna av gäster och hur man arbetar med vin?** Generellt sett är det faktiskt inte så stor skillnad, men jag tycker nog att de svenska gästerna är mycket mer intresserade av kombinationen mellan vinet och maten - amerikanare i allmänhet dricker precis det de känner för, rätt mycket cabernet till exempel. Såklart går det ju rätt mycket riktigt exklusiva viner på French Laundry, och dessutom får ju gästerna ta med sig eget vin där, om det inte finns på deras stora vinlista i alla fall. Under den tid jag var där sålde vi alla stora viner från Bordeaux, så man fick ju prova en hel del. **Hade du möjlighet att åka omkring lite i Kalifornien också?** Det blev tyvärr inte så mycket sånt, jag hade ju ingen bil, men jag kunde ju cykla lite eller ta buss till ett par ställen. Ibland åkte jag runt med arbetskamraterna på French Laundry, och då öppnades alla dörrar vidöppna, och vi fick prova hur mycket som helst. Tyvärr hann jag bara med att se lite av Napa Valley, och bara en vingård i Sonoma. **Fick du en förändrad bild av de kaliforniska vinerna?** Både ja och nej, och både bra och dålig. Jag tycker mest om mer klassiska viner, och det finns ju en del åt det hållet där, men rätt mycket av vinerna är för koncentrerade med för hög alkohol, och jag tycker inte att de är särskilt komplexa eller hållbara. Men jag måste säga att Napa Valley är ett otroligt coolt distrikt. **Okej, vart går vinresan om du helt fritt får välja?** Då blir det Frankrike, just nu vill jag verkligen beta av de klassiska distrikten i Frankrike, framför allt Bourgogne, Rhône och Champagne - så det blir en resa dit i sommar. Jag är ju rätt klassiskt lagd till min vinsmak, inte så konstigt med tanke på att jag har varit hela mitt vinliv på PM & Vänner. **Har du någon särskilt häftig vinupplevelse du vill dela med dig av?** Min första kväll på PM & Vänner - vi sålde en flaska 1986 Château Mouton-Rothschild. När jag provade den blev jag helt tagen, och förstod då precis hur ett stort vin smakar. **Vad har du själv helst i dina glas i sommar?** Ja, det blir väl något klassiskt och gott, gärna bourgogne eller riesling. Det är somligt och elegant. Men jag måste också säga att jag är väldigt sugen på att dricka ölen från mina kompisar som brygger öl i Åre.