

## Koll på din sommelier - Robin Eliasson

Robin gick hotell- och restaurangskolan i hemstaden med siktet inställt på att bli kock. Efter studenten åkte han raka vägen till Frankrike för att lära sig klassisk matlagning. En tids kringflackande i Sydfrankrike följdes av en tur till Paris där han blev kvar. – Det är svårt där när du inte pratar franska men jag fick jobb i baren, berättar han glatt och säger att det var där hans stora dryckesintresse föddes. Efter sitt franska äventyr var Robin tillbaka i Värmland och jobbade en period på Bishop Arms i Karlstad. – Där fick jag lära mig jättemycket om öl och whisky. Vi hade regelbundna whiskyprovningar vilket var suveränt. Parallellt med arbetet på olika krogar i Karlstad, läste han idrottsvetenskap vid Karlstads Universitet men insåg snart att det var restaurangvärlden som lockade ändå. – Efter ett tag hamnade jag på Henniehammars Herrgård och kände att jag måste utbilda mig om jag skulle stanna i branschen. Då sökte jag mig till Grythyttan där jag läste programmet "Restaurang & Måltidskunskap" i tre år. Robin skrattar och säger att han fick en chock när han börjat skolan och insåg hur komplext det var med vin. – Jag jobbade hela tiden parallellt på Grythyttans Gästgivaregård där jag också fick heltidsjobb efter examen. Sen när köksmästaren Fredrik Hedlund (kocklandslaget) flyttade till Jönköping för att starta upp Tommy Myllymäkis krog "Den Småländska Kolonin" följde jag med. Robin beskriver uppstarten av den Småländska krogen som tuff men oerhört rolig. Trots det valde han att lämna Jönköping för nya utmaningar i Norges huvudstad. En plats som vinmässig skiljer sig stort från Stockholm. – Det är en otroligt bra vinstad men otroligt klassisk. Det är bara gamla världen som gäller, nya världenviner fnyser de åt. Robin fick jobb på Lysebu vars vinkällare utsetts till en av världens bästa av vintidningen Wine Spectator. Här arbetade han sedan som hovmästare fram till i höstas. – Då följde jag kärleken till Stockholm, fortsätter han nöjt. Jag visste inte riktigt vad jag ville göra och var säkert på 15 intervjuer. Det var först när jag träffade Erik Frödeberg, restaurangchefen på Hälsingborg, som jag fastnade. Robin beskriver Frödeberg som en otroligt skön, lättsam och kunnig person, vilket tilltalade honom. Han kunde dessutom hjälpa Robin med sitt enorma kontaktnät. Idag har Robin dryckesansvaret för restaurang Hälsingborg som ligger mitt inne i Stockholms City. Nästan hela servistyrkan är sommelierutbildad vilket han tycker är väldigt stimulerande. För tillfället är dryckesutbudet på krogen under bearbetning. Robin berättar att han försöker köpa in äldre årgångar från klassiska distrikt. – Jag hoppar nästan alltid över första Cru'er och går på tredje och fjärde Cru'er, säger han och förklarar att han vill ha en levande vinlista med betoning på gamla världen. – Min kollega Anders har arbetat mycket i USA så vi har en hel del därifrån också. Robin fortsätter och beskriver sin filosofi med krogen och vinlistan. Modesta priser är ett ledord och få flaskor kostar över 1000 kronor på Hälsingborgs vinlista. – 90 procent av våra gäster köper någon av våra 3-rättersmenyer med dryckespaket. Så det är med dem vi jobbar mest med. Då är det ofta betoning på nya världen. På restaurang Hälsingborg får drygt 120 gäster plats och krogen står just nu inför byte av köksstyrka då en ny kökschef har tillträtt. – Vi i matsalen har arbetat intensivt med att ta fram ett helt alkoholfritt dryckespaket till vår avsmakningsmeny. Vi arbetar med färskpressade juicer som ska matcha maten lika bra som vin. Det kan vara en krassejuice eller en på selleri. Det är

extremt uppskattat. För oss är det självklart att de som inte vill ha alkohol, också ska ha bra grejer. Robin med kollegor hoppas också locka en ny after-work publik. De som vill ha ett bra vin att varva ned med i stället för en stor stark. När Robin är ledig blir det mest franska viner i glaset. - Jag älskar ju Frankrike in i mitt hjärta, säger han och skrattar igen. Det blir oftast Bordeaux på fredagskvällen. Jag är fast i den klassiska stilen, unga kraftpaket, det gillar jag. - Jag kan uppskatta exempelvis en Syrah från Kendall Jackson då och då men de är inte lika jämna i kvaliteten. Jag vill dessutom ha struktur och integrerad alkohol. Robin hyllar utbudet av klassiska viner till bra priser på Systembolaget. Av princip köper han aldrig viner över 500 kronor på där. Av den enkla anledningen att det finns så oerhört mycket bra därunder. När Robin får tipsa Livets Godas läsare om sina "comfort wines" blir det en blandad trio: Château Haut-Bages-Libéral 2007 (nr 96717) 280.- - Med sex timmars luftning är det här en ren njutning redan idag men tål lång lagring också. Château Montus 2007 (nr 72758) 195.- - Det här är en jätligt cool producent. Dessutom är druvan, Tannat, är så överjävligt kraftig och härlig. Köp en låda och glöm bort i tio år eller drick nu. Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay 2008 (nr 72747) 169.- - Så härligt med lång fatlagring som denna. En grillad havskatt med mycket skirat smör till det här, är helt fantastiskt! För mer information se [www.halsingborg.nu](http://www.halsingborg.nu)