

# Koll på din sommelier - Totte Steneby

“När det var dags att göra praktik på högstadiet, var det genom sin matintresserade far till Franska Verandan på Grand Hotel han tog sig. Där praktiserade han och arbetade också extra en tid. Vinet skulle senare ta över, och därför utbildade sig Totte till sommelier vid Restaurangakademien mellan 2007 och 2008. Samtidigt började han arbeta på Vinbaren Gondolen och ställde också upp i sin första sommeliertävling. Två år senare kom han tvåa i Sommelier-SM, men vann det Nordiska Mästerskapet på Island, och skrev därmed in sig i den svenska sommelierhistorien. Året därpå vann han Sommelier-SM. **I tre års tid har vi sett dig på Gondolens Vinbar. Nu ska du sluta, hur känns det, är det lite vemodigt?** Nej, det är det faktiskt inte. Under alla år jag har arbetat här, särskilt det senaste året, har vi ju utvecklat konceptet och kvaliteten och jag har gett baren allt jag kunnat och jag också fått väldigt mycket tillbaka. Nu känns det som det är dags att gå vidare, och när jag så fick ett riktigt bra erbjudande om ett annat jobb, kändes det helt naturligt att sluta här. **Du måste ju ha en hel del härliga minnen därifrån, låt höra!** Det har varit underbara år här på Gondolen, men ska jag plocka ut några särskilt minnesvärda kvällar, måste det bli sista söndagarna före jul, då Andreas Larsson har suttit här med några musiker och spelat. Det har alltid varit knökfullt, det har känts som att alla har varit här. Den typen av kvällar blir speciella, eftersom vi säljer otroligt mycket bra viner och till och med har Krug och Domaine de la Romanée på glas! Även om vi alltid har mycket bra viner på glas, blir kvällar som dessa speciellt minnesvärda. **Okej, blir det gravöl på lördag, eller firar du dina framtida äventyr med champagne?** Det blir nog lite av varje, det kommer säkert förbi en del stamgäster och skålar. Jag ska i alla fall ta med lite extra god mat att njuta av efter jobbet, lite anklever och kaviar och så. Det blir nog festligt och bra. **Berätta, vad ska du nu göra?** Nu ska jag till Flemminggatan på Kungsholmen, till en krog som Jonas Lundgren, som kom tvåa i Bocuse d'Or för två år sedan ska öppna i oktober. Vi vet ännu inte exakt vad krogen ska heta, vi kör på arbetsnamnet “Jonas” än så länge. Det är en påkostad storsatsning, så mycket kan jag säga. **Vad blir det för typ av restaurang?** Det kommer att bli en restaurang i två delar, en vin- och matbar med plats för 60 gäster vid baren och i matsalen, och en exklusivare matsal med plats för 35-38 personer. Jonas gillar inte att vi talar om “fine dining”, men vi jobbar efter högsta ambitionsnivå, där vi kommer att ha avsmakningsmenyer och vinpaket. Tanken är att det ska vara en och samma restaurang, men upplevas som två olika. **Har du redan nu satt en inriktning på vinlistan?** Det blir framför allt rätt mycket klassiskt från Bourgogne, Bordeaux, Rhône, Tyskland, Piemonte, men bra viner från de stora regionerna i största allmänhet. Det ska både vara en större vinkällarlista och en lista med bra viner på glas. Tanken är att vi ska ha både djup och bredd, och att gästerna ska uppleva priserna som rimliga. Vi kommer inte att vara billigast, men heller inte särskilt dyra. En av ambitionerna är att gästerna ska vilja komma tillbaka för att vinlistan är så bra och måttligt prissatt. **Hur gör man för att bygga en vinlista från grunden, utan att den känns helt nygjord? Blir det inte brister på bredden och djupet?** Jag har lagt ner väldigt mycket tid på att hitta djupet och bredden, både genom svenska importörer och vinhandlare i utlandet. En hel del viner har vi köpt direkt från producenterna. Redan nu har jag en del champagne från 1970-talet och bordeauxviner från 1960-talet. Jag jobbar hårt på att få tag på äldre årgångar och vertikaler av vissa viner. Allra helst ska det inte märkas att det är en nysatt vinlista, utan att den har levt ett tag, och så tror jag att den kommer att upplevas. Det har varit och är en tidkrävande och svår uppgift, men också lärorik och väldigt rolig. Att sätta upp en helt ny restaurang är lite som ett stort grupparbete. **Nu får du ju möjlighet att arbeta mer traditionellt som sommelier på golvet, men större fokus på mat och dryck. Är det något du har saknat tidigare?** Nja, kanske lite grand. Framför allt blir det ju lättare att arbeta med helhetsupplevelsen, det missar man ju till viss del när man arbetar i en vinbar. En sak jag verkligen ser fram emot är att vi har så stora ytor och möjligheter, vi kommer kunna arbeta mycket med olika vagnar i den stora matsalen. **Kommer det här påverka dig på något sätt i ditt tävlande? Blir det rent av ett lyft**

**att du får arbeta med klassiskt restaurang?** I den mån jag skulle fortsätta tävla tror jag nog det skulle vara till stor fördel jämfört med det arbeta jag har haft på Gondolen. Där har jag i och för sig haft en väldigt bra möjlighet att prova hur mycket viner som helst. Just nu har jag inga planer på att tävla, eftersom jag och Fredrik Horn bestämde oss efter senaste SM att istället för att själva tävla, satsa på att få in fler unga sommelierer som tävlar. Som det har varit, har ju nästan inga anmält sig till SM eftersom sommelierföreningen inte har gjort ett särskilt bra jobb. En annan sak som just nu hindrar mig, är att vi precis håller på att starta upp en mycket bättre och starkare sommelierförening, Svenskt Sommeliergille, där jag sitter som vice ordförande med särskilt ansvar att höja anseendet på tävlingarna och få fler sommelierer att ställa upp. Det gör att jag inte kan tävla. **Du började ju ditt arbetsliv som barnskådespelare. Har det hjälpt dig i ditt restaurangjobb och i ditt tävlande, och i så fall på vilket sätt?** Ja, det tror jag nog. Inte minst gav skådespelandet mig en scenvana, så att jag känner mig bekväm och naturlig när jag uppträder, och att jag fick lära mig ha en god hållning och röra mig på rätt sätt. För mig finns det likheter med skådespelaryrket och restaurangyrket. Därför saknar jag inte skådespeleriet, det är jag nog färdig med, men intresset för regi finns kvar. **Vad ska en riktigt bra restaurangupplevelse innehålla** Ett restaurangbesök kan mycket väl liknas vid en berättelse, där alla delar måste hålla samman och framföras med en bra dramaturgi. Det handlar inte bara om att maten och drycken ska vara goda, det blir för ytligt. Man måste del av den personliga tanken, det måste bli intellektuellt också. Ta det molekylära köket exempelvis, som kom för ett antal år sedan och lockade folk till nya upplevelser, idag är det inte intressant längre. Vi måste vidare, hitta en ny stimulans. Det kan vara att arbeta med klassiska råvaror och rätter på ett nytt sätt, eller arbeta klassiskt med nya råvaror. **Om vi tittar mer till dig som person, vad har du för egen vinsmak?** Oj, jag får väl upprepa det mantra som nästintill alla sommelierer idag, jag är klassisk. Det blir bourgogne, champagne, bordeaux, tyska viner och viner från Piemonte. Dessutom är jag svag för mogen colheita port, där kanske jag skiljer mig från många andra. Jag har inget emot biodynamiska viner eller viner med lite eller inget svavel, men det är inget incitament för att vinet ska bli gott. **Vilken eller vilka vinregioner trivs du bäst att resa i, och vad är det som är så magiskt just där?** Bourgogne är ju fantastiskt, men jag inser ju att det är svårt att förklara för en utomstående vad det är som är så fantastiskt med att stå och glo på sluttningarna och bli upphetsad av det man ser. Men jag bli varm i kroppen. Numera jobbar jag ju med många producenter där, eftersom jag är med i Svenska Bourgogneklubben, och det är alltid kul att besöka bra firmor i Bourgogne. Ett annat distrikt jag gillar skarpt är Duoro, det är både vackert och ursprung för sanslöst bra viner. Och en resa till Piemonte om hösten är ju aldrig fel. **Vart går nästa resa, om du får välja helt fritt?** Jag skulle verkligen vilja göra en rejäl resa till Kalifornien, när jag var där hade mitt intresse för vin inte blommat ut riktigt. Jag har ju i och för sig koll på vad alla appellationer heter och var det ligger, men jag vill komma till en förståelse för skillnaderna mellan dem. Det känns extra viktigt för att ha bra belägg för de oftast dyrbara kaliforniska viner jag arbetar med och vill rekommendera. **Slutligen, blir det något särskilt spektakel på Gondolens Vinbar nu på lördag, när du gör din sista dag där?** Nej, det blir nog bara öppet som vanligt. Men det kanske kommer en del gäster för att säga hej då, trots att jag inte flyttar så långt.”