

Ulf Wagner
Sjömagasinet

bakgrund

1. På vilka restauranger har du jobbat som sommelier?
Då jag har ägt restaurangerna de sista 20 åren, har jag även jobbat med vinet, mer eller mindre på alla Carl Michael, Grythyttan, The Place, Basement, Fiskekrogen, Sjömagasinet.
2. Var utbildade du dig till sommelier?
Autodidakt!

din roll som sommelier

3. Om vi tittar lite närmare på din vinsmak, vad hittar vi då? Vad har du för preferenser?
Då jag hade förmånen att få jobba som vinhandlare i Paris under 80-talet, och fick dricka mycket Bordeaux och Bourgogne kommer jag alltid tillbaka till dessa viner. La Mission, Haut Marbuzet och Pichon Lalande tillhör favoriterna, men jag älskar allt som är bra. Det senaste av yppersta världsklass jag drack var Messorio 2007!
4. Hur mycket hinner du resa i olika vinregioner?
Jag reser åtminstone en gång/år till Sydafrika, Bourgogne, Bordeaux, Alsace, Mosel / Gau, Champagne och ett Italienskt resp Spanskt vindistrikt
5. Är det något resmål du inte har hunnit med än, eller något som du verkligen vill tillbaka till?
Har ännu ej varit i Australien resp. Sydamerika.
6. Har du några råd som du vill dela med dig av till våra kunder, om hur de kan uppgradera sina egna vinupplevelser?
Res mycket, prova mycket i det land eller vindistrikt du är i, var nyfiken men också väl förberedd!!!
7. Hur gör du själv för att hela tiden hålla dig uppdaterad?
Reser, provar och läser – allt!
8. Slutligen, har du några tips på vintyper eller producenter som man inte bör missa nuförtiden?
Godello från Galicien, Verdicchio de Castelli de Jesi från Marche, Domaine Roulot i Bourgogne, Comtes de Champagne 2002
9. Kan du inte berätta om några egna stora vinupplevelser? Finns något vin som har rockat din värld på sistone?
Det största vinminne jag har var när vi provade 1945 Mouton Rothschild mot 1945 Romané Conti.....det knäppaste när vi drack 1921 d'Yquem till varmkorv kl 3 på morgonen/natten och det senaste 1949 Lafitte förrföra veckan!!!!
10. Vad är det roligaste med att arbeta med vin på restaurang?
Vin är det som sammanlänkar måltid i ett holistiskt perspektiv och när allt samarbetar blir helheten och gästen väldigt mycket större.
11. Har du noterat några slags trender, någon typ av vin, druvsort eller vindistrikt som verkar vara särskilt i ropet just nu eller på senare år?
Rieslingtrenden verkar hålla i sig, likaså Rosé där det börjar komma många bättre producenter. Kul med moderna stilen på Rioja och Barolo/Barbaresco också.
12. Är det något du har noterat som tväremot är helt ute?
Halvsöta viner har väldigt lite efterfrågan.
13. Om du skulle få skapa en egen trend, baserad på vad du själv önskar för framtiden, hur skulle den se ut?
Att slippa knäppa sommelierer som inte lärt sig att vad dom tycker om är det som styr.....! Utan bara samspelet mellan grundsmaker och gästernas egna preferenser!

restaurangen

14. Vad är det för typ av restaurang?
Klassiskt och modernt högkvalitativt internationellt kök i fantastisk miljö.
15. Vilken är den typiske gästen på din restaurang?
Affärsgäster mån – torsdag lunch samt fre lunch, bröllop, födelsedagar och privat firande fre och lör middag och kväll.
16. Vad dricker gästerna just nu?
Allt, med tonvikt på torr Riesling.
17. Brukar du rekommendera viner, eller vet gästerna vad de vill ha?
Det är alltid en fråga om att "läsa av gästen" och gärna tillsammans komma fram till vad som passar både i avseende på smak och pris.
18. Har din/er restaurang en egen vinklubb, om så hur fungerar den?
Ingen vinklubb.

vinlistan

19. Har du någon särskilt inriktning på din vinlista?
Vinlistan är fransksdominerad, mest Bourgogne.
20. Hur många viner har ni på listan?
ca 1000 olika.
21. Prispolitik för dina viner?
I snitt 3 ggr pengarna.