

Alexander Bäckman
Kock&vin

bakgrund

1. På vilka restauranger har du jobbat som sommelier?
Heaven 23, Kock & Vin.

2. Var utbildade du dig till sommelier?
Hos vinkällan i början på 2000-talet.

din roll som sommelier

3. Om vi tittar lite närmare på din vinsmak, vad hittar vi då? Vad har du för preferenser
Jag föredrar framförallt Europa, viner med balans. Elegans och fräschor är viktigt för mig.

4. Hur mycket hinner du resa i olika vinregioner?
Två till tre gånger per år försöker jag att komma iväg till olika områden.

5. Är det något resmål du inte har hunnit med än, eller något som du verkligen vill tillbaka till?
Nästa land på listan är nog Österrike som jag tycker gör fantastiska viner. Man vill ju alltid åka tillbaka till alla ställen med två områden som man aldrig blir mätt på är Bourgogne och Champagne.

6. Har du några råd som du vill dela med dig av till våra kunder, om hur de kan upgradera sina egna vinupplevelser?
Prova mycket olika viner och reflektera över vad som passar dig. Leta på just din preferens, sen kan man botanisera i olika nyanser hur mycket som helst. Då blir dina vinupplevelser mycket roligare.

7. Hur gör du själv för att hela tiden hålla dig uppdaterad?
Provar och läser så mycket jag hinner. (Lite mer prova än läsa numera).

8. Slutligen, har du några tips på vintyper eller producenter som man inte bör missa nuförtiden?
Vi pratade ju om Österrike innan, det är ett kul vinland med många olika variationer.

9. Kan du inte berätta om några egna stora vinupplevelser? Finns något vin som har rockat din värld på sistone?
...

10. Vad är det roligaste med att arbeta med vin på restaurang?
Att få förmedla och ge upplevelser av smaker. Framförallt i mat och dryckeskombinationer.

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?
Inte direkt. Personligen är jag inne i en Loire period just nu.

12. Är det något du har noterat som tvärtemot är helt ute?
Jag är lite emot att skjuta något åt sidan bara för att det inte är "trendigt".
Det finns en hel mängd områden som man kanske inte jobbar med så mycket just nu men som fortfarande skapar strålande viner.

13. Om du skulle få skapa en egen trend, baserad på vad du själv önskar för framtiden, hur skulle den se ut?
Försök att ta reda på vad som passar dig och drick det som du tycker om!!!

restaurangen

14. Vad är det för typ av restaurang?
Vi jobbar med ett koncept vi kallar Modern västsvensk gastronomi, råvaror och traditioner här från västkusten på i ny lite modernare tappning. Tre olika menyer med vinmeny som tillval.

15. Vilken är den typiske gästen på din restaurang?
En helt vanlig man eller kvinna som är nyfiken på mat och dryck.

16. Vad dricker gästerna just nu?
Jag tycker mig se lite mindre av effektsökande och mer balans i vinerna som folk efterfrågar.

17. Brukar du rekommendera viner, eller vet gästerna vad de vill ha?
På Kock & Vin jobbar vi mycket med vinmenyer så jag rekommenderar väl det mesta som dricks.

18. Har din/er restaurang en egen vinklubb, om så hur fungerar den?
Inte än.

vinlistan

19. Har du någon särskilt inriktning på din vinlista?
Vår lista består framför allt av Europeiska viner. Generellt så passar de bättre till den typ av mat som vi lagar.

20. Hur många viner har ni på listan?
Ca 650-700st.

21. Prispolitik för dina viner?
Det måste finnas något för alla plånböcker och det skall gå att dricka gott utan att ruinera sig.