

Niklas Löfgren  
Frantzén

## *bakgrund*

### 1. På vilka restauranger har du jobbat som sommelier?

Mitt första Sommelierjobb var som ansvarig för vinsserveringen på Restaurang Le Rouge i Stockholm i samband med öppningen av Restaurangen 2007. 2010 åkte jag till Danmark ett halvår för att jobba på Restaurang Noma i Köpenhamn och ta lärdom av Pontus Elofsson som är chefsommelier där och även han en del av Vinkommitén. Senare samma år flyttade jag hem till Stockholm igen och tog arbete på tvåstjärniga Frantzén/Lindeberg där jag är chefsommelier sedan dess. Numer heter restaurangen enbart Frantzén.

### 2. Var utbildade du dig till sommelier?

Vinkällans dryckesutbildning som då låg på Ringvägen på Södermalm.

## *din roll som sommelier*

### 3. Om vi tittar lite närmare på din vinsmak, vad hittar vi då? Vad har du för preferenser?

Jag har stor förkärlek för tysk Riesling och viner från Rhönedalen. Även Jerez är en region jag tycker om att dricka och servera.

### 4. Hur mycket hinner du resa i olika vinregioner?

Alldeles för lite nu för tiden. Men i början av min karriär resta jag nästa hela tiden. Så fort jag fick en helg ledig åkte jag till Frankrike, Spanien eller Tyskland. Under den tiden lärde jag mig det mesta jag vet om vin.

### 5. Är det något resmål du inte har hunnit med än, eller något som du verkligen vill tillbaka till?

Jag har inte varit i Jerez och det står ensamt på toppen som nästa vinresa.

### 6. Har du några råd som du vill dela med dig av till våra kunder, om hur de kan uppgradera sina egna vinupplevelser?

Jag tycker man ska våga köpa några lådor av "enklare viner" som tex, standard-riesling från bra producenter eller enkel champagne som inte behöver kosta så mycket och våga låta det ligga kvar i källaren/vinkylen några år. Då kommer man förstå att det inte behöver stå Grand Cru på etiketten för att smaka riktigt gott!

### 7. Hur gör du själv för att hela tiden hålla dig uppdaterad?

Det är omöjligt att hålla koll på allting hela tiden, så jag har de senaste åren valt några vinstilar och regioner som jag tycker om och som passas att servera på min arbetsplats och försöker fokusera på att vara uppdaterad på just det. I dagsläget så har jag bäst koll på viner från Mosel, Rhône, Champagne, Jerez och odlarchampagne.

### 8. Slutligen, har du några tips på vintyper eller producenter som man inte bör missa nuförtiden?

Jag skulle hålla utkik efter bra Chablis. Det tycker jag är några av de mest prisvärda och drickvänliga viner som finns. Kanske dyker det upp något gott från producenter som tex, Raveneau, Dauvisat eller Moreau Naudet. Våga också köp bra vin från Beaujolais det kan vara helt fantastiskt!

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

Senast jag blev helt taget av ett vin var i källaren hos Stephan Ogier i Côte Rôtie. Den var hans Cuvée Lancemant 2010 som han hällde upp från fat. Min reaktion kom inte för att just fatprovet var så vädans gott (vilket sällan vin är när man provar direkt från fatet) utan för att jag minns hur jag upplevde 2007an när jag provade den ur fat några år tidigare och dom var slående lika. 2007an har sedan vuxit upp och är nu mitt kanske absoluta favoritvin. Så med det i åtanke så blev jag alldeles glad när jag började tänka på alla de fina stunder jag och Lancemant 2010 ska ha tillsammans.

### 10. Vad är det roligaste med att arbeta med vin på restaurang?

Det är att vinet är en stor del av helhetsupplevelsen på krogen och att jobba på krogen och försöka göra en av världens bästa restaurangupplevelser för våra gäster är det bästa jag vet. Jag kunde nog lika gärna blivit kock. Men det var nog min sociala sida som drog mig ut i matsalen.

### 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?

Den stora trenden som berör mig i mitt arbete är de så kallade naturliga vinerna eller viner från små biodynamiska producenter. En trend som jag välkomnar starkt!

### 12. Är det något du har noterat som tvärtemot är helt ute?

Just nu känner jag ett väldigt svagt intresse för viner från nya världen. Det som efterfrågas är i viss mån viner från USA, men då ofta Pinot eller Chardonnay från mindre odlare. Sällan de stora Merloterna eller Cabarna som för några år sedan.

### 13. Om du skulle få skapa en egen trend, baserad på vad du själv önskar för framtiden, hur skulle den se ut?

Jag skulle vilja se mycket mer starkviner på svenska restaurangen och matbord hemma i husen. Vinerna från Jerez, Port och Madeira i spetsen såklart. Ofta kan dessa viner vara bland det häftigaste som går att dricka och de kostar sällan i närheten av till kvalitet liknande viner som görs på vanligt vis.

## *restaurangen*

### 14. Vad är det för typ av restaurang?

En liten restaurang med bara 17 sittplatser som strävar efter att servera det bästa vi kan finna. Gärna med lokala råvaror i de fallen dessa håller måttet. Krogen har två stjärnor i Michelin Guiden och rankas 2012 som världens 20:e bästa restaurang på "the 50 best list".

### 15. Vilken är den typiske gästen på din restaurang?

Alla möjliga som har mat och dryck som sitt absolut största intresse.

### 16. Vad dricker gästerna just nu?

Våra gäster dricker nästan alltid det vi tycker är bäst för stunden. Nu på våren är det mycket Bourgogne och Tyskland.

### 17. Brukar du rekommendera viner, eller vet gästerna vad de vill ha?

90% av våra gäster väljer att dricka vårt vinpaket så det är absolut vi som väljer åt dom.

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

Inte i dagsläget

## *vinlistan*

### 19. Har du någon särskilt inriktning på din vinlista?

Vi har ingen vinlista utan väljer att lägga all vår tid och pengar på våra vinpaket så att de ska hålla 'absoluta världsklass'. Dyrgripar som ligger i källaren och dammar är inget vi arbetar med längre.

### 20. Hur många viner har ni på listan?

0

### 21. Prispolitik för dina viner?

Prissättning är svårt att prata om på en restaurang på den här nivån. Våra viner finns väldigt sällan någonstans att finna i Sverige så vi importerar

ofta vinerna från utlandet själva. Det gör att vi sällan pratar om påslagsprocent som man ibland gör. Utan vi vill ha ett vinpaket som får varje gäst, hur bortskämd den än är med fina viner, att vara väldigt nöjd med sin dryckesupplevelse hos oss, och för det tar vi betalt vad vi måste för att klara oss ekonomiskt.