

Patrick Olsson

ESS Hotell består idag av Ystad Saltsjöbad, Falkenberg Strandbad, Funäs Ski Lodge, Barken Viking, Villa Odinslund, Peacock Dinner Club, Port du Soleil, Tranquilo och Palace Hotell i Göteborg.

## *bakgrund*

1. På vilka restauranger har du jobbat som sommelier?

I rollen som sommelier, i första hand Restaurang Plus (som förutom vin även hade ett fenomenalt utbud av single malt whisky och digestifs), 28+, som F&B manager på Park Avenue Hotel i Göteborg och i mitt nuvarande jobb som dryckesansvarig för ESS Hotell.

2. Var utbildade du dig till sommelier?

Är helt självlärd, men har såklart vänner och kollegor på vägen, både i kök och matsal vars insikter och kunskap har betytt mycket. Inte minst Ulf Johansson på 28+ och Mats Hoff från Hoff Vinhandel. Jag har haft förmånen att få arbeta på många restauranger och barer genom åren där både utbud och kvalitet på mat och dryck varit stort, och där också haft möjlighet att utveckla mitt intresse nästan ohämmat. En sejour på Café Opera när det begav sig lärde mig mycket om samspelet mellan kök och matsal och visade hur viktig yrkesstolthet och kunskap är.

## *din roll som sommelier*

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

Växlar mycket, för tillfället är USA och Nya Zeeland extra intressant. Frankrike med sin enorma variation och långa odlingshistoria förblir trots allt ändå en referenspunkt som jag (gärna) alltid återkommer till.

4. Hur mycket hinner du resa i olika vinregioner?

För tillfället två till tre gånger per år.

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

Flera, Kalifornien står högt på listan. Skulle även vilja återbesöka Chile och dess olika vinregioner, där utvecklingstakten är hög och mycket händer. Södra Frankrike och norra Italien ligger annars alltid varmt om hjärtat.

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

Om man skall resa bör man försöka att vara förberedd och påläst om både geografi, historia, kultur och sociala förhållanden. Det kanske låter märkligt men det ökar förståelsen för hur vinet blir till och varför, det i sin tur öppnar sinnen för vinets smaker, dofter och inneboende karaktär. I det vardagliga uppmanar jag alla att lämna sin "comfort zone" och våga prova nya sorter och stilar.

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

Ideliga provsmakningar både av mat och vin (det blir mycket "experiment"). Läser även mycket, både böcker, tidskrifter och på nätet. Två viktiga kanaler är dock samspelet med gästerna och utbytet med duktiga kollegor, både i företaget och i mitt nätverk. Mitt jobb består också av att utbilda vår personal och den processen är även mycket utvecklande personligen.

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

Stående rekommendation är södra frankrike där man kan hitta exceptionella viner för en i sammanhanget liten peng. Bra årgångar som 2009-2011 florerar dessutom på marknaden för tillfället. Vill även uppmantra till tyska kvalitetsproducenter av vitt vin, både Keller och Winter i Rheinhessen gör viner med högt underhållningsvärde.

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

Då jag själv arbetar med att försöka överträffa förväntningar hos våra gäster på alla plan, händer det att både enklare såväl som dyrare viner med "stamtavla" lyckas överträffa mina förväntningar (och ibland förutfattade meningar). Senast gällde det Vouvrays, Le Haut Lieu Moelleux 1:er Trie, Huet 2010. En favoritproducent och ett favoritvin som jag historiskt alltid hållit högt, och nya årgången lyckades igen! Årets upplevelse hittills är annars Château D'Yquem 2011, provat i Bordeaux i april. Ett vin som jag fortfarande går runt och analyserar:-). Magi.

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

Ögonblicket när man rekommenderat ett vin och gästen säger "Ooh vilket gott vin".

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?

Upplever att norra Italien fått ett starkare fäste hos gemene man, där fler områden och vintyper utanför den breda Italienska mittfåran blivit självklara val. Södra Frankrike, främst Roussillon och Rhône-dalen har god acceptans och igenkänningsfaktor. Champagne är likaledes stadigt på frammarsch.

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

Efterfrågan på Sydafrika och Australien har minskat drastiskt.

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

Mer vitt vin från hela världen i alla sammanhang. Korståget mot den generella uppfattningen att rött vin till ost alltid är bäst, är även något jag oförtrutet fortsätter.

## restaurangen

14. Vad är det för typ av restaurang?

Vi har ett flertal olika restauranger i vår portfölj spridda geografiskt i södra och västra Sverige, bl a två destinations/upplevelsehotell med spa och konferens. Vi har både elegantare casual dining som enklare drop in à la carte, nattklubb och en stor beställningsverksamhet. Alla outlets har olika inriktningar och specialiteter.

15. Vilken är den typiske gästen på din restaurang?

Tack vare punkten ovan har vi ett oerhört brett spektra och täcker de flesta kategorier. Men ett slags tvärsnitt är nog ålder 35-50, både man och kvinna med intresse för mat och dryck.

16. Vad dricker gästerna just nu?

Champagne:-)

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

Svaret blir såklart både och, många gäster är medvetna och har en idé om vad de vill dricka, frågan är om det skall bli en Gigondas 2007 eller Vinsobres 2010. Mina sommelierer jobbar mycket med personliga rekommendationer till de olika menyerna, och vi uppmuntrar all vår personal som jobbar med servering att utforma sin egen vinpersonlighet som de förmedlar till gästen. En personlig rekommendation som överraskar och överträffar förväntningarna är alltid målet.

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

Ingen vinklubb, men vårt hotel Ystad Saltsjöbad har ett omfattande Malt Whiskyprojekt där vi är i startgroparna med en Whiskyklubb.

## vinlistan

19. Har du någon särskilt inriktning på din vinlista?

Tack vare de många olika enheterna har vi också många olika listor och inriktningar, som dessutom varierar över året. Vårt hotell i Falkenberg, Strandbaden, har t ex en tydlig fransk inriktning i kombination med ett riktigt djupt och brett sortiment av sprit i alla former. Jag jobbar för tillfället med att utforma utbud och dryckeskoncept till vårt nya hotell i Göteborg, Palace. Där kommer vi bl a att husera vår portfölj av investeringsviner som innehåller en hel del Bordeaux.

20. Hur många viner har ni på listan?

Skall jag försöka göra en sammantagen bild över året blir det gott och väl närmare tvåtusen viner.

21. Prispolitik för dina viner?

Marknadsmässiga priser över lag, men det viktigaste är att alla våra viner i alla prisklasser håller hög kvalitet. Priserna reflekterar aldrig den förväntade upplevelsen, dvs dyr dyrare dyrast är inte en spegel av gott godare godast. Vissa viner blir mer kostsamma än andra pga knapp produktion i kombination med hög efterfrågan. Sommeliererna har stor möjlighet att påverka och sätta sina egna listor, men vi har gemensamma ramar som vi jobbar efter, både vad gäller prissättning och kvalitet. En bra helhetsupplevelse får inte kosta skjortan. Vissa nischviner rabatterar vi ibland kraftigt för att vi vill att så många som möjligt skall få tillfälle att upptäcka något riktigt bra.