

Arvid Rosengren
MASH, Köpenhamn

bakgrund

1. På vilka restauranger har du jobbat som sommelier?

Hotel du Vin, Birmingham, UK
Le Rouge, Stockholm
MASH, Köpenhamn
Umami, Köpenhamn

2. Var utbildade du dig till sommelier?

Restauranghögskolan i Grythyttan

din roll som sommelier

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

Jag uppskattar kvalitet, oavsett stil eller ursprung. Det måste man som professionell. Hemma dricker jag långt mer vitt än rött. Oftast vit Bourgogne, Loire, Österrike, eller tysk Riesling. Världens främsta rödviner finns i Bourgogne. Men jag blir kontinuerligt överraskad över kvaliteten jag finner ibland annat Spanien (speciellt de vita vinerna), Australien och USA. Svaret på denna fråga skulle kunna bli hur långt som helst.

4. Hur mycket hinner du resa i olika vinregioner?

På senaste tiden har det blivit en del, i och med att arbete börjat handla så mycket mer om inköp. Inom sista året har jag rest till Spanien ett par gånger (Katalonien samt Baskien och Navarra), Österrike (Burgenland och Steiermark), USA (Washington State), Bourgogne, Sydafrika och Tyskland (Nahe och Pfalz).

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

Det är nästan lite pinsamt: Jag har aldrig varit i Bordeaux! . Tyskland är fundamentalt undervärderat i vinvärlden. Några av de vackraste vinmarkerna, för att nämna vinerna, bara ett par timmar bort!

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

Sätt vinet i dess historiska och kulturella kontext. Den amerikanskinfluerade devisen att det bara är smaken som betyder något har varit viktig för att lyfta medvetenheten om kvalitet utanför de europeiska klassiska vinregionerna. Men det ger också en intellektuell sorts njutning när man kan förstå bakgrunden till varför ett vin smakar som det gör, stiftar bekantskap med personerna och samhällena bakom etiketten. Och detta gäller vin för 50 kr så väl som 500. Läs på, res, möt människorna och hör historierna! Det är en aspekt som försvunnit i Sverige i och med monopolets sterila hanterande av en kulturprodukt.

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

Det är snarare svårt att hålla sig uppdaterad på något annat än vin när man lever det från dag till dag. Jag håller mig uppdaterad via nätet, minst en timme om dagen. Utöver det provar jag nog närmare 5000 viner om året.

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

Lite udda kanske, med tanke på den ekonomiska situationen i dessa länder, men där det händer mest i dag är i Grekland, Portugal och Spanien. Speciellt vitvinerna härifrån bjuder på en fantastisk diversitet i ursprung och druvor, och långt fräschare smaker än man kan vänta sig från dessa varma ursprung. Jag kan inte glömma 2010 Bourgogne heller. Om man har råd, det vill säga.

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

1991 Chablis Grand Cru "Clos" från Raveneau har etsat sig fast i mitt huvud, som ett av de största vinerna jag provat. Och detta under en dag då vi provat vin hos bland annat DRC, Leflaive, Rousseau som kostar det tiudubbla. Alltid ett av Bourgognes och därmed världes största viner. I övrigt fick jag en smått religiös upplevelse av en 2007 Château Carbonneux, Bordeaux Blanc till lunch för några dagar sedan. Fantastiskt otrendigt, men läckert!

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

Att direkt kunna få feedback på att man gör ett bra jobb och ger möjlighet för njutning.

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?

Vi har gått igenom Österrike, Tyskland, vita spanjorer. Grekland verkar vara det nästa, och det är superhett i USA. "Naturvinerna" som det pratats (mer än smakats) mycket om är fortfarande heta, och väldigt intressanta, men jag tror att det har nått en peak, vilket i och för sig är nyttigt för rörelsen, som kanske måste rensa lite i leden och sluta okritiskt hylla allt som är esoteriskt och obskyrt. Beaujolais och Loire är två regioner som också är på gång, och där finner man ju också de bästa, men mest balanserade producenterna av "naturvin".

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

Stora bombastiska rödviner. Priorat är ett glömt kapitel. Bordeaux bliver svårare och svårare att sälja på krogen i och med att priserna stiger och de trogna kunderna ger upp. Jag hoppas också på en liten avmatning i Champagne-interesset. Champagne är jättegott, men alltså... det finns annat också!

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

Jag hade önskat att se mer billiga viner som inte är industriellt framställda på hyllorna. De existerar ju, det vet alla som varit på semester i Europa ju. Så varför måste allt vin vi dricker till vardags vara identitetslöst, polerat, fixat och trixat med?

Jag hoppas också på en Sherry-revival, men det är nog bara en sommelierdröm.

restaurangen

14. Vad är det för typ av restaurang?

Det är tre restaurangkoncept, spritt över 6 restauranger idag, med två till i pipelinen i 2012. MASH är ett exklusivt steakhouse i bästa amerikanska stil, med mycket fokus på vin och Europas bästa lista av amerikansk vin. Umami är fransk-japansk fusion med mycket fisk och därtill hörande Riesling (nästan 100 olika på listan), Chardonnay och Saké. Le Sommelier är ett brasserie med mat lagad av den första 2-stjärniga kocken i Norden, med enormt vinutbud och priser som vinälskare flockas till.

15. Vilken är den typiske gästen på din restaurang?

Vi spänner brett, det är vår styrka. Alla är välkomna och där finns något för alla.

16. Vad dricker gästerna just nu?

Svårt att säga eftersom det är så olika restaurangkoncept som täcker olika marknader. Allt!

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

Både och. Som sommelier är det viktigt att inse att man själv inte har huvudrollen. Man har en liten biroll när man förmedlar en upplevelse, men gästen och vinet står i rampljuset.

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

Nej.

vinlistan

19. Har du någon särskilt inriktning på din vinlista?
Täckt ovan.

20. Hur många viner har ni på listan?
I allt omkring 2000.

21. Prispolitik för dina viner?

Detta är en av mina stora käpphästar: Vin ska drickas, inte samlas i en källare. Alltför få krögare (speciellt i Sverige) fattar inte man inte kan ta procent med till banken, bara kronor och ören. Är vinet överpriset på listan så protesterar jag och drick er öl!