

Björn Persson
Kock & vin

bakgrund

1. På vilka restauranger har du jobbat som sommelier?
Kock & Vin, Familjen, Björns Bar, Kungstorget, Thorskogs Slott.
2. Var utbildade du dig till sommelier?
Ett långt liv i sus och dus och stort intresse för alla drycker.

din roll som sommelier

3. Om vi tittar lite närmare på din vinsmak, vad hittar vi då? Vad har du för preferenser?
Europeiskt i allmänhet och Frankrike i synnerhet.
4. Hur mycket hinner du resa i olika vinregioner?
2-3 gånger om året.
5. Är det något resmål du inte har hunnit med än, eller något som du verkligen vill tillbaka till?
Har inte varit i vare sig Kalifornien eller Sydafrika!!
6. Har du några råd som du vill dela med dig av till våra kunder, om hur de kan uppgradera sina egna vinupplevelser?
Tänk på vad ni dricker och läs gärna på lite om det ni dricker så ökar upplevelsen.
7. Hur gör du själv för att hela tiden hålla dig uppdaterad?
Prova mycket och läsa mycket.
8. Vad är det roligaste med att arbeta med vin på restaurang?
Att få uppleva glädjen när gästerna upptäcker hur en maträtt förhöjer en dryck och 1+1=3.
9. 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?
Nu är det mycket trendigt med svalodlade viner till det nordiska köket. typ riesling, pinot noir, chenin blanc etc.
10. Är det något du har noterat som tvärtemot är helt ute?
Svulstiga fruktdrivna Australiensare är det inte många som frågar efter längre.
11. Om du skulle få skapa en egen trend, baserad på vad du själv önskar för framtiden, hur skulle den se ut?
Svårt att säga men rådande trend passar vår mat väldigt bra.

restaurangen

12. Vad är det för typ av restaurang?
Kock & Vin står för modern västsvensk gastronomi där stor fokus är på kombinationerna mellan mat och dryck.
13. Vilken är den typiske gästen på din restaurang?
Mat- och dryckesälskare i alla åldrar.
14. Brukar du rekommendera viner, eller vet gästerna vad de vill ha?
Nästan alla gäster väljer vinmeny men självklart så finns en fet vinlista för de som önskar botanisera.
15. Har din/er restaurang en egen vinklubb, om så hur fungerar den?
Nej.

vinlistan

16. Har du någon särskilt inriktning på din vinlista?
Vinlistan innehåller det mesta men har tyngdpunkt i Europa.
17. Hur många viner har ni på listan?
ca 800.
18. Prispolitik för dina viner?
Vi vill ha ett själigt pris både för gäster och oss själva. Vi har förhållandevis bra med viner under 1000 lappen.