

Björnstjerne Antonson
Winebar manager & creative head sommelier
Richard Juhlin Champagne Club

bakgrund

1. På vilka restauranger har du jobbat som sommelier?
Kohlswa Herrgård (Västmanland), Hotel du Vin (Winchester), Le Manoir aux Quat'Saisons(Oxford), Gukdkanten (Uppsala), Vinbaren på Laroy, Paul & Norbert, Baràvin, F12gruppen, Vinbaren på Gondolen, Vassa Eggen, Richard Juhlin Champagne Club (Sthlm).
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 är mycket svag för stora viner från Champagne, Wachau, Bourgogne, Rheingau, Ribera del Duero och Piemonte. Visst är det spännande med ultramoderna viner, men tänk så tråkigt om inte de gamla klassiska vinerna fanns; De är som omfamning av en kär gammal vän, trivsamt och naturligt på en och samma gång... Det är svårslaget att få njuta en komplex och mogen Barolo med sensuella toner av röda bär, rosor, choklad, tobak med ett bett som får en att rodnar!
4. Hur mycket hinner du resa i olika vinregioner?
Mindre än jag vill med det brukar bli 5-6 resor om året.
5. Är det något resmål du inte har hunnit med än, eller något som du verkligen vill tillbaka till?
Kalifornien och Central Otago har jag inte besökt ännu, annars så gör jag återkommande besök i favoritregioner.

6. Har du några råd som du vill dela med dig av till våra kunder, om hur de kan uppgradera sina egna vinupplevelser?
Vara nyfiken, slappna av och tillåt dig att njuta. Tänk på att inte sönderanalysera vinet! Den store österrikiske filosofen Rudolf Steiner (mannen bakom biodynamikens teser) sa: *'Om du hör, så glömm du; om du ser, så kommer du ihåg; om du agerar, så förstår du'*. Så gå ut i världen och agera! Ta reda på vad just du tycker om och inte tycker om, köp vin på dina villkor. Inte någon annans. Därför att vinindustrins villkor kommer alltid att förändras. Dina villkor är just dina. Avslutningsvis kom ihåg: vin är inte en livsstil. Det är ett kompletterande komponent till en underbar livsstil.

'En klocka för 70 000 kronor gör mig nödvändigtvis inte lycklig. Men om jag jobbar hårt för att köpa en låda svindyr vin som jag verkligen vill ha, som jag köper för min egen skull och som gör mig glad – vilka är de att ifrågasätta min lycka?'

Björnstjerne Antonson, head-sommelier

7. Hur gör du själv för att hela tiden hålla dig uppdaterad?
Prova, prova och åter prova, vara lyhörd, samtala med producenter och kollegor.
8. Slutligen, har du några tips på vintyper eller producenter som man inte bör missa nuförtiden?
Biodynamiska champagneproducenter som går i Anselme Selosse fotspår. Den spännande våg som sköljer över moderna Spanien idag i Rias Baixas, Ribera del Duero & Rioja. Det 'nya & uppkäftiga' Bordeaux.
9. Kan du inte berätta om några egna stora vinupplevelser? Finns något vin som har rockat din värld på sistone?
Var gång jag äter och dricker sommelierlunch med mina sommelierkollegor. Det är nära till skrattet och anekdoterna, minnena och smakerna. Att laga mat tillsammans över en stor bourgogne är förunderligt terapeutiskt! Jag drack, inte provade(!!!) nyligen d'Yquem 1831 vid en middag efter en provning av 19 årgångar Salon på Operakällaren. Att dricka ett stort vin från sin årgång (1968) första

gången är en häftig upplevelse, att dricka ett vin från året då min far föddes (1941) var omvälvande, att dricka ett vin som skördades året då farfar föddes (1917) var ogripbart. Men att dricka ett vin från 1831 ... Fyra siffror som bildar logisk innebörd. I detta fall ett årtal. Hur skall man förhålla sig till tid eller ett årtal? Ofta kanske man tänker tillbaka, vad gjorde jag då? Minns jag vad jag gjorde? Vad jag tänkte? Var bodde jag? I Sverige har de flesta av oss ett sådant förhållande till datumet 28 februari 1986. Dagen då statsminister Olof Palme sköts till döds i korsningen Sveavägen–Tunnelgatan i centrala Stockholm. Vad hände 1831? Ludvig Filip I av Frankrike grundar Främlingslegionen. Leopold I blir kung av Belgien. Sveriges första saluhall anläggs i Karlskrona. Xianfeng, den sjunde Qing-kejsaren av Kina föddes. Fredrik III, tysk kejsare och kung av Preussen föddes. Den tyske filosofen Friedrich Hegel dör. Eller som min vän Eric von Schnabel uttryckte det: *'kanske Charles Darwin fick tag i en sådan för att fira att han tagit examen samma år.'*

10. Vad är det roligaste med att arbeta med vin på restaurang?
Den omedelbara reaktionen på en rekommendation man gjort. Samspelet, samtalet av en flaska som uppfyller gästens hela närvaro.
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?
Klassiska regioner är tack och lov på väg att ta tillbaka marknaden.
12. Är det något du har noterat som tvärtom är helt ute?
Överextraherade dumheter från varma klimat.
13. Om du skulle få skapa en egen trend, baserad på vad du själv önskar för framtiden, hur skulle den se ut?
Att man skulle drick mer champagne till mat. Kanske ett tema för en ny bok ...

restaurangen

14. Vad är det för typ av restaurang?
Champagnebar av yttersta internationellt snitt.
15. Vilken är den typiske gästen på din restaurang?
Champagnenörden (kalenderbitaren och poängdrickaren), sybariten (En sybarit är en njutningsmänniska. För en sybarit är själva meningen med livet att uppnå lust och njutning. Sybariten behöver inte vara gourmet, gourmand, konnässör eller vivör, utan väljer själv sina njutningsobjekt inom områden såsom dryck, mat och umgänge. Att bli en riktig sybarit kräver kunskap, tålmod och självkänedom. Att vara sybarit handlar mycket om stil och finess. För detta krävs kunskap om mat, dryck och umgängesseder. Det gäller ju att kunna njuta av det goda samtalet som uppstår vid det dukade bordet. Här ges det möjlighet till att på ett lättamt sätt berika sitt kunnande i det njutningsfulla livet.) nyfikna kompisgäng som vill fira eller bara dela en riktigt god flaska. Den nyfikne som vill botanisera i det rika utbudet (det vassaste champagne per glas-sotimentet i norra Europa.
16. Vad dricker gästerna just nu?
Odlarchampagne från Grand Cru-byar, nylanserade cuvée de préstige från de största husen, Spécial Club-tappningar och rosé de saignée.
17. Brukar du rekommendera viner, eller vet gästerna vad de vill ha?
Både och det är kul och inspirerande att kunna samtala med gästen.
18. Har din/er restaurang en egen vinklubb, om så hur fungerar den?
Vi är en medlemsklubb. I första hand är Richard Juhlins champagneklubb tänkt som en seriös global källa för färskt uppdaterad information om champagnevärlden. Som centralt nav fungerar den unika Richard Juhlin Tasting Library där du i dagsläget kan läsa om och söka på över 7 800 olika champagner och deras poänggivna provningsnoteringar. Samma dag som Richard har provat en ny champagne kan du som medlem gå in och läsa om vinet ifråga. Tvekar du inför dina egna inköp eller vill veta hur dina källarflaskor mår kan du kontinuerligt hänga med i tusentals champagners utveckling genom livet.

vinlistan

19. Har du någon särskilt inriktning på din vinlista?
Vår champagnelista skall representera de mest lysande stjärnorna på champagnehimlen om de så är en lite odlare eller att stort välrenommerat hus.
20. Hur många viner har ni på listan?
ca 165 referenser.
- 14 multivintage
 - 13 magnums
 - 12 ultra-brut
 - 40 blanc de blancs
 - 14 blanc de noirs
 - 5 spécial club
 - 25 vintage
 - 33 cuvée de préstige
 - 17 rosé
 - 1 demi-sec
21. Prispolitik för dina viner?
Hög, men bra efter marknadsvärde på internationella kultviner och sådant som är svårt att finna på marknaden. Value-for-money på stora välkända och aktuella produkter.