

Fredrik Horn  
Operakällaren

## *bakgrund*

1. På vilka restauranger har du jobbat som sommelier?  
*pm&vänner, Operakällaren.*
2. Var utbildade du dig till sommelier?  
*Malmö sommelierutbildning.*

## *din roll som sommelier*

3. Om vi tittar lite närmare på din vinsmak, vad hittar vi då? Vad har du för preferenser?  
*Jag uppskattar Bourgogne, Bordeaux, Champagne och torr Riesling gärna från Tyskland eller Österrike.*
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 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 och våga spendera lite mer än man har tänkt sig.*
7. Hur gör du själv för att hela tiden hålla dig uppdaterad?  
*Försöker att läsa och prova så mycket som möjligt.*
8. Slutligen, har du några tips på vintyper eller producenter som man inte bör missa nuförtiden?  
*Håll uppsikt efter god champagne och god Pinot Noir från Sonoma.*
9. Kan du inte berätta om några egna stora vinupplevelser? Finns något vin som har rockat din värld på sistone?  
*Dom få gånger som jag har provat Domaine Leroy är alltid speciella, Provade nyligen Petrus 1978 mitt födelseår det var en spännande upplevelse.*
10. Vad är det roligaste med att arbeta med vin på restaurang?  
*Att köpa vin till källaren.*
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 på väg att ta tillbaka marknaden.*
12. Är det något du har noterat som tvärtemot är helt ute?  
*Gewürztraminer från Alsace.*
13. Om du skulle få skapa en egen trend, baserad på vad du själv önskar för framtiden, hur skulle den se ut?  
*Viner med elegans och lägre alkohol.*

## *restaurangen*

14. Vad är det för typ av restaurang?  
*Klassisk med inspiration från Frankrike.*
15. Vilken är den typiske gästen på din restaurang?  
*Affärsman eller bemärkelsedag.*
16. Vad dricker gästerna just nu?  
*Bourgogne.*
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?  
*Ja, Nobisklubbens kunder köper viner via restaurangen och vi lagerhåller vinerna för en årskostnad.*

## *vinlistan*

19. Har du någon särskilt inriktning på din vinlista?  
*Klassisk med mycket Europa.*
20. Hur många viner har ni på listan?  
*Mellan 20 000-25 000 flaskor, ca 1 500 referenser.*
21. Prispolitik för dina viner?  
*Hög, men bra efter marknadsvärde.*