30
sep 2016

The Winery Hotel - med vin i fokus

Skribent: **Monika Österheim**

Jag hälsar på nybyggda The Winery Hotel - ett urbant hotell & vineri - som invigdes i januari (2016).

När jag kommer in i den stora lobbyn och Vinoteket är vineriet det första jag ser bakom stora glasväggar. Jag tittar på stålblanka cisterner och träfat medan jag anmäler mig.

Jag ska träffa Ejnar Söder, en av ägarna och en legend som i mer en ett halvsekel verkat i svensk hotell- och restaurangvärld. Hotellet som ligger i Solna, utanför Stockholm, ägs av två hotellfamiljer, Söder och Östlundh tillsammans med vinfamiljen Ruhne. Familjemedlemmarna är på olika sätt engagerade i hotellet, allt från koncept, design, vinproduktion men även i det dagliga, vilket skapar en familjär stämning.

Ejnar Söder möter mig och vi börjar rundturen i vineriet. Snart ska för första gången åtta tusen flaskor buteljeras, The Winerys årliga framställning, och dessa får vi njuta av nästa vår. Druvmusten komer från Terreno i Toscana. Ejnar berättar entusiastiskt om hela idén och arbetet med konceptet. Han fick frågan "kan man bygga ett hotell på den här tomten?" Eftersom denna entreprenörs devis är att "ingenting är omöjligt", svarade han ja på frågan och idén till Sveriges första urbana hotell & vineri föddes.

Som man förstår är vinet i fokus och tillsammans med restaurangen - Winery Kitchen - serveras mat och vin i perfekt kombination. Menyerna präglas av säsong och gästande vinproducenter.
Det är tänkt att matgästerna redan har provsmakat vin nere i lobbyns vinbar - Vinoteket - innan de kommer upp i restaurangen. Antingen har man haft vinprovning eller så har man själv provsmakat från vinautomaterna. Man köper ett kort, valfritt belopp, och provar de viner man är nyfiken på. Det ersätter en tråkig vinlista, tycker Ejnar.
På vägen till restaurangen springer vi på välkända connoisseuren Michel Jamais som The Winery samarbetar med. Det styrker Ejnars påstående att gästerna ska uppleva

något långt mer en en tråkig vinlista.

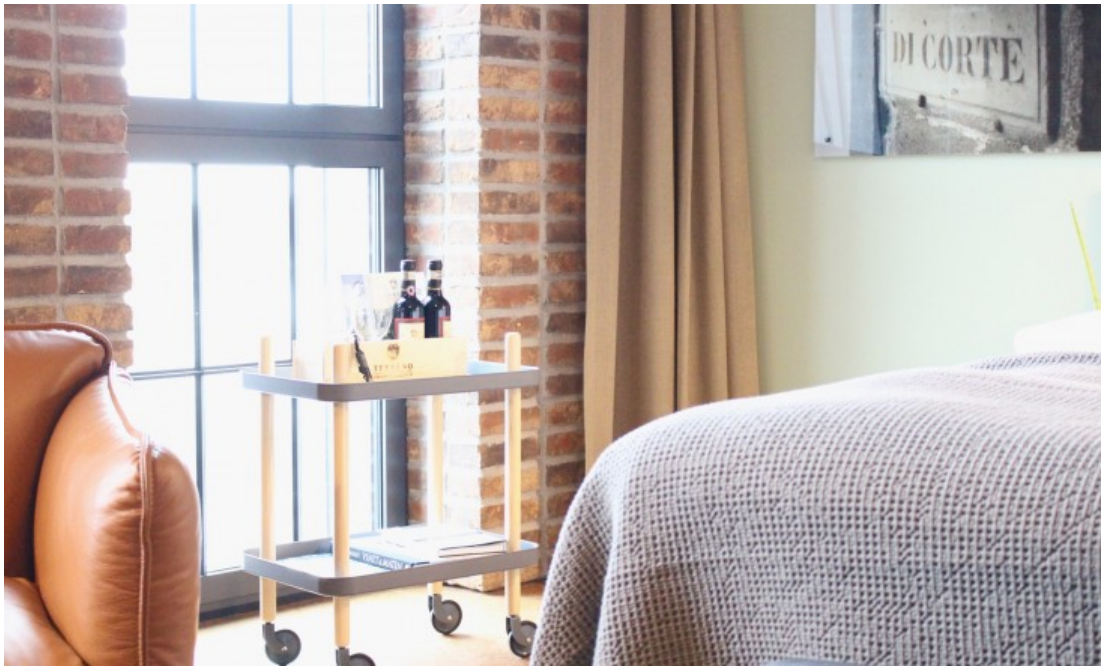
I Winery Kitchen träffar jag kökschefen Markus Gustafsson för att prata mer om maten. Det kommer att finnas några fasta rätter på lunchen (ej kvällsmeny) som till exempel WK Burger, Köttbullar och Räksallad men annars serveras all mat efter säsong. Markus berättar att allt nötkött kommer från en ekologisk gård från 1200-talet som ligger utanför Mariestad. Det är så långt ifrån massproduktion man kan komma. Markus får en ko i veckan som han måste hushålla med och självklart använda hela djuret.
När jag är där serveras en mycket god halstrad hjälmargös med champinjoner, knaperstekt bacon och sandelfjordsås.

I restaurangen pratar jag även en liten stund med Jan Söder som tillsammans med Lina Östlundh skapat inredningskonceptet. Han kallar det industriell elegans. Det skapas om man låter atmosfären från en gammal industrilokal från Brooklyn med tegelväggar, rost och stål samsas med vindruvsgrönt och jordtoner från vackra vingårdar i Toscana. Robust men varmt ombonat. I restaurangen övergår färgerna i ljusare tonerna för att signalera en nordisk meny. Matsalen samarbetar med keramikern Thomas Salzer för att ta fram vackra tallrikar, krukor och blomvaser som ytterligare bidrar till robust, lantlig atmosfär.

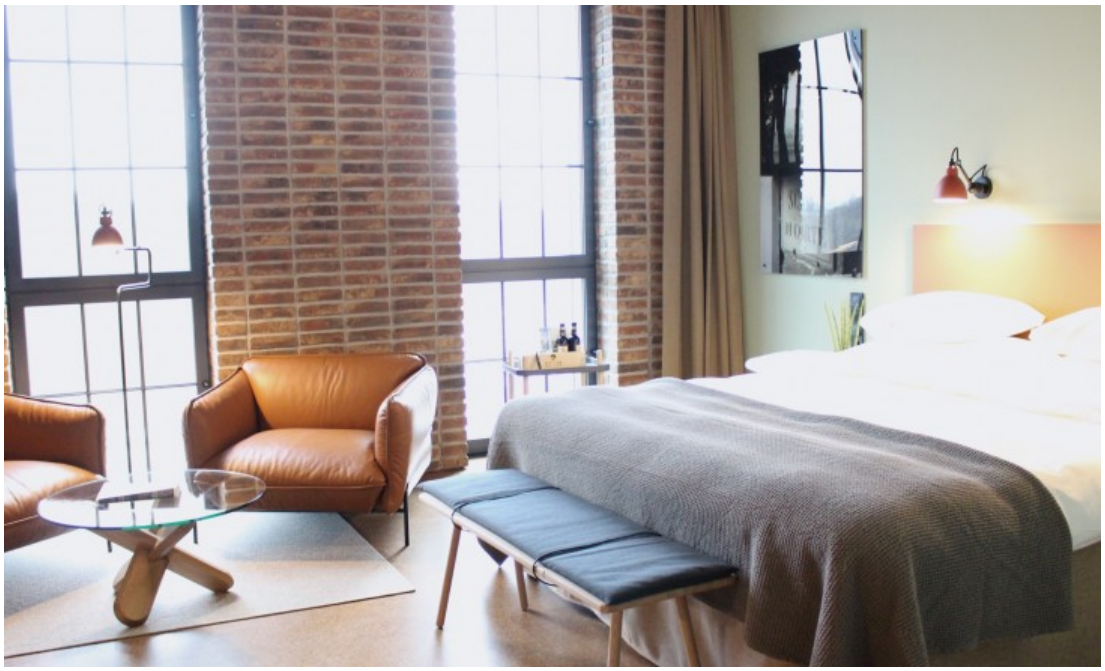
I hotellets ena hörna med egen ingång ligger Torreno Deli. Där kan man fika eller äta flatbread pizza och dricka ett glas vineriets vin men även köpa med sig italienska delikatesser. Delin kommer även om ett tag att sälja nybakat från eget bageri & konditori.

I sommar öppnar hotellets sommarbar uppe på deras takterass och det kommer även att anordnas after work.

Läs på hemsidan om hotellrummen, möteslokaler, events, kurser och vinprovningar för både företag och privata sällskap.



TERRENG
SPANIEN
FRANKRIKE
ITALIEN
SYDAFRIKA



Alla bilder är mina egna utom första bilden som är lånad från The Winerys hemsida.