

Sören Polonius

F12gruppen

bakgrund

1. På vilka restauranger har du jobbat som sommelier?

Hambergs Fisk, Bon Lloc, F12

2. Var utbildade du dig till sommelier?

Restaurangakademien

din roll som sommelier

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

Balans, elegans. Klassiska vinregioner. Vitt/Rött. Gärna moget

4. Hur mycket hinner du resa i olika vinregioner?

8-12ggr/år

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

Har inte hunnit med Oceanien, vill alltid tillbaka till Bourgogne, gärna tillbaka till Kalifornien också.

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

Drick vin efter egen smak. Dricker man efter poäng, dricker man just poäng och missar själva vinet.

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

Internet, bra kontaktnät, böcker och egna upplevelser (provar mkt och reser en hel del).

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

Klassiska viner samt snygga, eleganta och balanserade vita och röda från Kalifornien

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

En Magnumflaska av Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese 2006 från Fritz Haag. Vinet visade sig från sin absolut bästa sida. Riktigt gott!

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

Möjligheten att få en direkt input från gästerna, att få kunna väcka ett intresse hos någon, man kan ibland verkligen se gnistan man lyckas tända i huvudet på vissa gäster. Man väcker något till liv som inte funnits där innan. En möjlighet att få delge sin kunskap utan att denne upplever som om att man sitter vid en skolbänk. Man sprider glädje och livskvalitet helt enkelt.

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?

Tillbakagång till klassiska vinområden, samtidigt som eleganta, välbalanserade viner från Kalifornien gör intåg i vinvärlden. De har funnits länge men de börjar få strålkastarljus på sig igen. Balans har blivit en ny slogan för sommelier. Även en mindre fokus på poäng från diverse vinkritiker, konsumenterna verkar lita mer på sin palett nu. Det dricks mer vitt nu än för några år sedan.

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

Hopplöst överextraherade viner med 200% nya fat. Det är inte kul att tugga i sig dessa viner.

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

En mer avslappnad syn på vin, ett mer naturligt sätt att närma sig drycken. Även om vin många gånger kan vara en statuspryl, så vill jag få ner det lite mer på marknivå. Jag vill även se en trend där folk släpper grejen med Bag in Box, det främjar bara volymkonsumtion mer än kvalitativ konsumtion, (det måste inte vara dyrt men det måste vara bra).

restaurangen

14. Vad är det för typ av restaurang?

En modern restaurang med hjärta och stjärna.

15. Vilken är den typiske gästen på din restaurang?

Väldigt olika, första daten, representationskrogen, jubileumskrogen, samt vattenhållet för matälskaren.

16. Vad dricker gästerna just nu?

Mycket vitt, elegant.

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

Både och. 85% rekommendation, 15 % eget val.

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

Nej.

vinlistan

19. Har du någon särskilt inriktning på din vinlista?

Nej! Det är en dynamisk lista, så man kommer se skiftningar anpassade lite mer efter säsong. Det kommer dock alltid finnas en hel del klassiskt på listan, kryddat med lite annorlunda och spännande.

20. Hur många viner har ni på listan?

Varierande, men ca 350 poster.

21. Prispolitik för dina viner?

Flytande prissättning beroende på tillgång och efterfrågan.