

Henrik Regnéér  
Atmosfär

## *bakgrund*

1. På vilka restauranger har du jobbat som sommelier?  
Jag är kock och krögare med ett jävligt stort vin intresse, jag vill inte riktigt kalla mig vin sommelier. Jag har jobbat på min egna krog sedan 1997.
2. Var utbildade du dig till sommelier?  
Jag gjorde min utbildning hos Mischa Biling 2001.

## *din roll som sommelier*

3. Om vi tittar lite närmare på din vinsmak, vad hittar vi då? Vad har du för preferenser?  
Just nu gillar jag lite lättare röda tex, en sval Bourgogne från Vincent Girardin. Annars mycket Champagne, gärna Collard Picards Blanc de Blanc. Under sommar perioden är det alltid gott med vitt vin. Sancerre från Fournier är gott, det viktigaste är att vinet är välgjort!!! Sen dricker jag allt!)
4. Hur mycket hinner du resa i olika vinregioner?  
ca 2 resor om året, senast Alsace och Bordeaux.
5. Är det något resmål du inte har hunnit med än, eller något som du verkligen vill tillbaka till?  
Det är många resmål som jag har kvar, jag tar det som det kommer. Bourgogne skulle vara kul.
6. Har du några råd som du vill dela med dig av till våra kunder, om hur de kan uppgradera sina egna vinupplevelser?  
Satsa på lite bättre viner och försök skaffa lite rolig bakgrund om producenten, hur han gör sitt vin och var han gör sitt vin, med vem gör han sitt vin och kan man kanske besöka honom så är det det bästa!
7. Hur gör du själv för att hela tiden hålla dig uppdaterad?  
Jag jobbar dagligen med vin, men kan inte påstå att jag håller mig särskilt uppdaterad. jag går på känsla och det har jag alltid gjort, vi är ett gäng som försöker imponera på varandra med olika vin- och matträffar och då får man prova mycket roligt.
8. Slutligen, har du några tips på vintyper eller producenter som man inte bör missa nuförtiden?  
Jag hade precis en vinnmakare från Bot i Sydafrika på besök, han heter Niels Verburg och han gör bara ett vin och det gör han jävligt bra. Vinet heter Luddite och det är 100% Shiraz en riktig bomb, pratar emot mig själv lite för det är inte dessa viner som jag helst dricker för tillfälligt men när det är sådan kvalitet så kan jag inte motstå. Niels föder även upp svartgrisar på sin gård endast för att kunna garantera sig själv och sin familj bästa möjliga råvara, bra filosofi:)
9. Kan du inte berätta om några egna stora vinupplevelser?  
Finns något vin som har rockat din värld på sistone?  
Jag hjälpte en polare med hans dotters födelsedags middag för en 10 dagar sedan och som tack för hjälpen drack vi vin genomgående ute i köket. Det började med En flaska Gosset Rosé till preppen, senare till tillagningen drack vi Pictures-07 från Sine Qua Non... sedan en oförglömlig elegans till middagen Mouton-Rotchild-88!!! Enormt vin, svalt och elegant som inte vinner ngt på att ligga utan man njuter bäst av detta vinet nu, när det fortfarande finns kraft kvar.
10. Vad är det roligaste med att arbeta med vin på restaurang?  
Man delar upplevelser med sina gäster genom att rekommendera och sedan få en bra respons:)
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?  
Hos oss är det väldigt varierat vad gästerna dricker, det känns som att många har åsikter om naturvinernas framtid vara eller inte vara... det är svårt att servera mat till tunga unga röda viner, för ett par år sedan kom man undan med detta. Men idag krävs en helt annan elegans för att det ska funka med vår mat.

12. Är det något du har noterat som tvärtom är helt ute?  
Skäggiga vinnördar som bara säljer naturvin, de kommer inte bli långlivade:)

13. Om du skulle få skapa en egen trend, baserad på vad du själv önskar för framtiden, hur skulle den se ut?  
Jag skulle önska att vinproducenterna sparade sina viner längre så alla kunde få dricka viner som minst var 10-15 år gamla. Det borde införas en AO- regel att vinerna ska ligga i producentens källare i minst 15år och utpriset skulle ändå vara det samma, det e min trend.

## *restaurangen*

14. Vad är det för typ av restaurang?  
Svensk modern mat, säsongsdriven med fokus på toppråvaror på både mat och vin.
15. Vilken är den typiske gästen på din restaurang?  
Alla kategorier av gäster besöker min restaurang, men en sak har alla gemensamt, de har krav på vad de äter och dricker och delar ett stort intresse för vad de stoppar i sig.
16. Vad dricker gästerna just nu?  
De har alltid druckit vin på Atmosfär och mycket champagne.
17. Brukar du rekommendera viner, eller vet gästerna vad de vill ha?  
De flesta vet att de vill dricka vin men min serveringspersonal rekommenderar gärna och det uppskattas av gästen. Jag har 7 servitörer varav 6 är utbildade hos Gustibus i Malmö.

## *vinlistan*

19. Har du någon särskilt inriktning på din vinlista?  
Vår vinlista är uppbyggd för att täcka så många karaktärer som möjligt inte länder eller producenter.
20. Hur många viner har ni på listan?  
60tal producenter och 150 olika viner.
21. Prispolitik för dina viner?  
Vi har tre kategorier av viner på vinlistan; våra "husviner" som alla ligger under 500 kr flaskan, sedan har vi en attraktivt prissatt mellankategori upp till 1000kr flaskan, dessa viner har vi ett fast påslag på för att så många kunder som möjligt skall kunna njuta av att dricka riktigt bra viner till maten. Över tusenlappen kan man generellt sett dela vinerna i två kategorier, de som är lätta att få tag på och de som inte är det. De som är lätta att få tag på får ett fast påslag och de "rariteter" vi har får ett litet extra raritetspåslag i och med att de i regel ligger lite längre i källaren än våra övriga viner.