

Koll på din sommelier - David Moberg

David är uppvuxen i en matglad familj från Tranås men var helt inställd på att bli mäklare från början, precis som båda föräldrarna. Efter att ha serverat glada turister en soldränkst sommar i Grekland fick han dock upp ögonen för restaurangbranschen. Tillbaka i Sverige tänkte David om igen och började läsa till ingenjör. – Jag hade bara pluggat ett par år när en kompis ringde från London och var på väg att starta upp en lyxkrog på Park Lane. Han bad mig komma dit och vara hans ögon och öron i matsalen, berättar David som åkte över. Väl där blev ingenting som han tänkt sig. – Min vän sa upp sig innan de hann öppna så jag började för Absolut Vodka i stället och startade upp isbaren i London, berättar han. Sedan var det ett naturligt steg att söka sig till källan, så jag åkte ett år till ishotellet i Jukkasjärvi. David beskriver engagerat hur speciellt det är att servera på ett ställe som är så unikt. De gäster som besöker restaurangen kommer med största sannolikhet aldrig tillbaka utan ser fram emot en "once in a lifetime" – upplevelse. – Allt måste vara perfekt, utbrister han. Vi hade ju bara en chans på oss. På ishotellet fanns det en sommelier men David gjorde sitt bästa för att överträffa henne. – Jag läste jättemycket och pluggade på alla våra viner, säger han och gapskrattar. Det var en effektiv drivkraft och jag började älska att berätta en historia om vinet för gästerna. Via kontakter fick David kontakt med norrköpingskrögarna och entreprenörerna Karin Elebring och Thomas Hallberg som driver flera restauranger och bagerier. De rekryterade David som restaurangchef för egna krogen Knäppingen vilket gav honom blodad tand. – Sedan fick jag chansen till ännu mer ansvar som restaurangchef för Stångs Magasin i Linköping. Här fick jag verkligen leva ut yrket fullt ut, tillägger han. Den nya krögaren hade mängder av kontakter i Frankrike och krogen importerade sina egna viner. David fick chans att åka ner till Bergerac för att jobba på vingård och tog den. – Nu var jag helt fast i vin och började plugga till sommelier på Vinkällan i Stockholm. Helt plötsligt blev allt ännu roligare och allt föll på plats. Jag kan inte säga att det ändrade min uppfattning om vin men jag fick helt klart mersmak på allt. David nöjde sig inte med den ettåriga utbildningen och erfarenheten från den franska vingården. Han ville djupare, komma ännu närmare råvaran för att lära sig hela processen från grunden. – Jag började höra runt bland mina sommelierkollegor om det var någon mer som ville odla vin, berättar han. Snart var vi några stycken som gick ihop och idag arrenderar vi två hektar mark utanför Linköping. De senaste två åren har David och kollegorna planterat 800 vinstockar i två omgångar. Han skrattar gott igen när han förklarar hur många misstag de gjort men säger samtidigt att det ändå var lite det som var meningen. Att lära sig av sina egna misstag i stället för av böcker. För att få goda råd och till bollplank har de Åke Wester som har odlat i hela sitt liv. Idag driver han Sveriges första och största odling av vindruvor i växthus. Odlingen bedrivs på Härna gård i Vreta Kloster, 7 km väster om Linköping. För ett och ett halvt år sedan fick David ett samtal från sin gamla chef Karin Elebring i Norrköping som berättade att det var något stort på gång och frågade om han var intresserad. – Självklart var jag intresserad, utbrister han och skrattar igen. Vad som var på gång är det som upptar nästintill dygnets alla timmar för David idag. Ett designerhotell med 48 unika rum, en stor restaurang med tillhörande lounge och cocktailbar. David har jobbat heltid med

ARDOR (betyder glöd på latin) sedan första maj och idag ska de första gästerna välkomnas. - Det är så fantastiskt kul att Karin och Thomas vågar satsa på det här i Norrköping, säger han lyriskt. När han försöker förklara konceptet säger han "det allra bästa vi kan". Det betyder bland annat dagsfärska skaldjur från egen fiskare, det bästa tänkbara köttet, och en meny som hela tiden uppdateras efter säsongens, lokala råvaror. Även dryckesutbudet på ARDOR ska vara rullande. Stammisarna ska alltid hitta något nytt på vinlistan och David arbetar med 15 olika importörer för att få en bra bredd plus att han handlar vin på auktioner och letar små allokeringar. - Förutom ett hundratal viner på vinlistan kommer vi att ha 12 viner och två champagner på glas, tillägger han. Sedan kommer vi aldrig att vara omöjliga. Vi erbjuder avsmakningsmeny i restaurangen varje dag så är det någon som vill ha ett glas av ett speciellt vin kan jag alltid jobba in det i dryckespaketet sedan. David förklarar hur ARDOR ska vara en restaurang där alla kan trivas och där alla plånböcker är välkomna. Därför finns det viner i alla prisklasser och han har prissatt vinerna med kronpåslag i stället för med procent som är mer vanligt förekommande. - Min egen filosofi är att alla viner ska drickas, inte bara stå på en lista och mina krögare är helt fantastiska som har gett mig fria händer att göra det här. Vi ska ge våra gäster en upplevelse. Oavsett om vi erbjuder en unik årgång av ett klassiskt vin eller ett udda vin från nya världen. Trots sin öppna inställning erkänner David att hans vinlista präglats mest av gamla världen. Frankrike, Italien och USA dominerar bland vinerna med tonvikt på de två första. - Jag tror att det har med hela min generation av 80-talister att göra, utbrister han. Vi växte upp med föräldrar som utforskade nya världens viner. Därför upptäcker vi de klassiska distrikten i stället och återvänder till gamla världen. Jag tror att det är därför många unga sommelierer dras till exempelvis Frankrike, Italien och Tyskland. När David är ledig reser han gärna dit vinrankorna växer. Att åka till Lombardiet och dricka Talento har blivit en tradition varje år och då förenar han gärna nytta med nöje. - Då tar jag bilen och passar på att boka in producentbesök längs med vägen, säger han glatt. I kväll 17.00 gäller det. Då slår portarna upp och Norrköping får ett nytt mat- och vintempel att trivas i. - Jag känner att vi täcker ett hål i den här delen av landet, säger David och hoppas att de som är sugna på att upptäcka någonting nytt ska lockas till ARDOR. Dock betonar han att alla är välkomna och att menyns upplägg med smårätter förhoppningsvis ska locka till spontanhäng och vardagslyx för norrköpingsborna. - Sedan har vi en underbar lounge med en riktig, amerikansk cocktailbar där vi bara använder färskpressade juicer och förstklassig sprit, fortsätter han. Vi ska ha hög svansföring. När David ska rekommendera tre egna komfort-wines till Livets Goda blir det Champagne inledningsvis: - Billecart-Salmon Brut Réserve (nr 7454) för 339 kr. Det är flickvännens favorit så den finns alltid i kylan. Sedan Couvent des Jacobins Bourgogne Rouge (nr 5283) 115 kr från Louis Jadot. Inga konstigheter utan ett bra allroundvin helt enkelt. Slutligen säger jag Ca' di Pian Barbera d'Asti (nr 92156) från La Spineta. Det passar perfekt till den mat jag lagar hemma och är riktigt gott. För mer information om ARDOR se <http://www.ardor.se/> Fotograf: Ida Ling Flanagan