

Koll på din sommelier - Erik Berne

- Min stora inspiration som liten var min farmor, beskriver Erik Berne sin uppväxt. Hon tyckte verkligen om att laga goda middagar och festa till det med vin och Champagne. Som tonåring ville Erik bli kock och läste på restauranggymnasium i Lund. En engagerad lärare såg till att han fick bra praktikplatser på lokla Petri Pumpa och Savoy i Malmö. - Jag jobbade extra här på Grand Hotel redan under gymnasietiden, berättar han. Då serverade jag mycket på alla de fester som arrangerades. Erik hade turen att möta flera kvalificerade kollegor och fastnade alltmer för matsalsarbetet. Efter lumpen fick Erik jobb i matsalen på Petri Pumpa där en av kollegorna var sommelieren Mischa Holmström Billing, numera lektor i dryckeskunskap. - Här började mitt riktiga vinintresse, säger Erik. När restaurangen sedan flyttade till Malmö hade vi mycket gäster som drack fantastiska viner som jag fick chansen att prova. Då förstod jag storheten i vin. Erik sökte och fick stipendium att gå sommelierutbildning av SHR, ivrigt påhejad av sin dåvarande restaurangchef. - Jag har alltid läst väldigt mycket själv och hela tiden provat vin. Det har utvecklat mig mer än själva utbildningen, tilläger han. Efter Petri Pumpa kom Erik till restaurang Atmosfär i Malmö. Här utvecklade han konsten att kombinera mat och vin, vilket det var stort fokus på. Kärleken förde sedan Erik till Göteborg och stjärnkrogen 28+ där det fanns en stor och välfylld vinkällare. - Det var en fantastisk tid med mycket utländska gäster, minns Erik. Sedan fick jag ett erbjudande från Sveahof i Göteborg på hotell Elite Plaza, där fick jag chansen till större inflytande och nappade. Efter några år längtade Erik tillbaka till Lund men sökte större utmaningar yrkesmässigt. Därför valde han att arbeta i Köpenhamn och på världens bästa restaurang, Noma. - Det var fantastiskt, en otrolig restaurang med ett enormt tryck. Jag trivdes jättebra men resorna blev för jobbiga tyvärr. Erik bytte arbetsplats och började som restaurangchef på En Trappa Ner i Malmö. En krog som han snart tog över med två kollegor och döpte om till Trio. - Det var otroligt tillfredsställande att få göra det VI ville. Att till hundra procent göra sådant som vi själva gillade. Kontroversiella kombinationer på extremt regionala råvaror. Vi odlade bland annat mycket örter och grönsaker själva, utbrister han lyriskt. När trio sedan stängde efter att ha blivit höjda till skyarna av landets krogkritiker blev många chockade. - Vi stängde för att jag skaffade familj helt enkelt, säger Erik krasst. Vi jobbade dygnet runt i tre år. Jag ville vara med min fru och mitt nyfödda barn och då ville inte de andra fortsätta själva. Erik tillägger att han är otroligt glad över den erfarenheten. Att driva eget är bland det roligaste han gjort om än extremt slitsamt. Efter tillkännagivandet att Trio stängt blev Erik kontaktad av sin gamla arbetsgivare, Grand Hotel i Lund. Hotellet har hela tiden haft en hög svansföring med kända kockar och prisbelönt vinkällare, men nu skulle ytterligare ett steg tas. - De ville höja profilen ytterligare. Renovera och uppdatera vilket lät fantastiskt. Sedan februari i år är Erik engagerad i hotellet och dess restauranger. Hittills har han mer varit inblandat i driften än på matsalsgolvet och just nu totalrenoveras krogarna. - Vår vinfilosofi so far, har varit väldigt fransk och mycket Bordeaux om än en hel del från övriga Frankrike. - Framöver hoppas jag kunna jobba med rena, naturliga viner som inte är massproducerade. Det viktiga är sedan inte vart de kommer ifrån utan att de passar bra till vår mat. Men visst, det är mycket klassiskt. I Grands vinkällare finns över 9000 artiklar. Planen framöver är att jobba med alla viner aktivt och få in gamla årgångar i vinpaketen. - Det är klart att det är en rolig utmaning för en sommelier, säger han nöjt. Det som är unikt för oss är att vi kan presentera otroliga vinupplevelser på stora fester. Vi har så pass mycket kvalitetsviner lagrade När Erik ska beskriva sin egen vinfilosofi, säger han att han älskar viner som kommer från människor som älskar det de gör. - Jag är väldigt aktiv när jag köper in viner, säger han. Det krävs mycket jobb men är helt klart värt det. Min nya utmaning är mer av logistiskt slag då det här stora hotellet kräver mycket planering men jag ser fram emot det. Även hemma blir det mest naturligt framställda viner för Eriks del. Chenin Blanc från Loire finns alltid i kylan liksom viner från södra Rhône-dalen. - Jag reser gärna i vinvärlden men de senaste åren har jag jobbat så mycket att det inte hunnits med. Hittills har jag mest rest i Tyskland som är fantastiskt vackert men jag ser

fram emot att komma till Loire. I slutet på augusti invigs de nygamla restaurangerna, Grands Matsal och bistron Gambrinus, med stort pompa och ståt. - Det viktiga för oss nu är att få glada och många gäster, andra utmärkelser är bara en bonus, säger Erik och avslutar med att berätta att det kommer att hållas provningar, gästspel och användas så lokala råvaror som möjligt på Grand i Lund framöver. För mer information se: www.grandilund.se