

Koll på din sommelier - Hampus Ponné

Hampus berättar att han redan i årskurs nio fick upp ögonen för restaurangvärlden då han gjorde sin prao i Staffanstorp och sedan som 13-åring började jobba extra med servering och allehanda göromål på en restaurang på uppväxtorten. Det gav mersmak och lockade honom att söka till restaurangskolan i Lund, där intresset fördjupades. Praktiken på den numera nerlagda restaurangen The Time på hotell S:t Jörgen i Malmö blev en lärorik anhalt, men 1998 skulle Pontus gå en helt annan väg. Tillsammans med några vänner startade han Speedy Lee, ett asiatiskt snabbmatskoncept, som snart fanns på tre orter utöver Lund, där de startade. Det hela bar sig dock inte, troligen för att vännerna var lite för tidigt ute och prispressen på fast food i Malmö och Lund satte käppar i hjulet för dem. Det avskräckte inte Hampus, som istället lämnade Sverige för att resa runt och jobba i Asien. Och inte nog med det, han öppnade till och med en restaurang i Bangkok som han drev under ett års tid. Tanken var egentligen att stanna kvar där, men för sju år sedan kom Hampus tillbaka till Sverige. Eller rättare sagt, till Köpenhamn. Där arbetade han under fyra års tid som restaurangchef på det femstjärniga First Hotel Skt Petri, Köpenhamns ledande designhotell. Därifrån var steget inte långt till att börja arbeta på den välkända stekhuset Mash, som har en av Danmarks finaste vinlistor. Intresset för vin hade nu fördjupats ännu mer och Hampus valde därför att gå sommelierutbildningen på Gustibus i Malmö, där han examinerades och erhöll sitt sommelierdiplom hösten 2012. År 2012 var inte bara vinutbildningens år för Hampus, utan också det år han i januari tillsammans med sina vänner Jens Olsson och Daniel Pettersson tog över den anrika Malmökrogen Gamla Brogatan, som alldeles innan hade gått i konkurs men under deras ledning öppnade med nya friska ambitioner. **Det sägs att skåningar är särskilt förtjusta i god mat och goda drycker. Stämmer det, eller är det en myt?** Det stämmer absolut att skåningar är glada i mat och dryck, så har det alltid varit, det är en tradition att lägga tid och energi på måltiden. Men det handlar inte om att konstra till det, måltiden kan lika väl vara enkel. I mer modern tid har närheten till Köpenhamn nog bidragit till en del av den gastronomiska utvecklingen här, vi har nog tagit intryck lite av deras rika dryckeskultur, kanske har vi därmed blivit lite mer internationella. **Hur är det ställt med krogkulturen i Malmö idag?** Den lever och blomstrar i allra högsta grad. Och det beror delvis på närheten till Köpenhamn, jag tycker nog att man kan se en skillnad från före bron och efter. Det är inte bara vi skåningar som har tagit oss över till Köpenhamn och gått på krogar och inspirerats, lika mycket har danska gäster och även personal kommit till våra skånska krogar. Vi har definitivt influerats av det, och också tvingast vässa kvaliteten på det vi gör. Det har varit en fantastisk utveckling på krogscenen i Malmö tycker jag, ribban är helt klart mycket högre idag än för tio år sedan, det är verkligen fantastiskt att se hur bra Malmö har blivit på 2000-talet. Förr fanns det bara ett fåtal bra krogar här, idag finns det väldigt många. **Och Gamla Brogatan, vad är det för ställe?** Jag skulle nog säga att det är en mötesplats, närmast en institution i Malmös krogvärld. Den öppnade 1988, på den tiden som en mer exklusiv krog, och en kul anekdot är att det faktiskt tidigare låg ett Systembolag i den här lokalen. Man kan med rätta säga att det finns vin i husets väggar! (Hampus skrattar) Vi har öppet alla dagar i veckan

och har 100 platser för à la carte och 40 platser i baren, under sommaren också 40 platser ute. Dessutom har vi en källarlokal man kan använda till exempelvis provningar eller sällskap, och även en festvåning, så det är ett rätt stort ställe. Rent stilmässigt skulle jag nog säga att vi har en lokal skånsk prägel över matkonceptet, men med en fransk influens. **Någon asiatisk influens?** Nej, då skulle det bli ramaskri och protester bland stamgästerna. Vi har ett klassisk arv att förvalta, vi håller oss till det. **Vem kommer till er?** Oj, det är otroligt blandat. Jag skulle nog säga att alla typer av människor kommer hit. Lika väl som det kan sitta en äldre herre och äta råbiff och läsa Sydsvenskan, kan det, som häromdagen, komma in en ung tjej och ensam beställa en exklusiv öl för 220 kronor flaskan bara för att njuta. Just mångfalden, att alla kommer hit, gör det väldigt roligt! **Har ni någon särskild profilering med viner och andra drycker?** Vår idé är att ha en bred dryckeslista, vi har nog mellan 400 och 500 viner och väldigt mycket bra öl och sprit. Vi är inte heltäckande såklart, men vi försöker ha ett bra sortiment från de klassiska regionerna i Frankrike, och vi är rätt starka på Bordeaux faktiskt. Det är roligt, för många gäster har nog en lite felaktig uppfattning om bordeauxvinerna, att de är gammaldags och dyra. Så behöver det ju inte alls vara. Dessutom är det faktiskt så, att om ett vinområde har varit känt och uppskattat i låt säga minst 50 år, då kommer det ju också att fortsätta vara det i minst 50 år till. En märklig trend här i Skåne, jag tror den är starkare här än i andra delar av Sverige, är de så kallade naturvinerna. Eller vad man nu ska kalla dem. Det finns ju faktiskt inte ens en riktigt definition på vad det är, ändå tjarar folk om naturviner. Vad är det? Viner med bara lite svavel i, viner utan svavel? Man talar aldrig om vad de smakar i alla fall. Nej, för mig är det buffel och båg och falsk marknadsföring, och vi håller absolut inte på med naturviner, eller vad vi ska kalla dem för. **Om du får slå ett slag för något särskilt på er vinlista, vad ska man då inte missa när man kommer till er?** Då kommer jag gärna tillbaka till Bordeaux, det finns ju faktiskt så mycket mer än de klassiska slotten, och det finns väldigt mycket bra viner till vettiga priser i exempelvis från Lalande-de-Pomerol. Det är sådant jag tycker man ska upptäcka, men tyvärr säljer det sig inte själv. Men när vi talar varmt om vinerna, och de vita bordeauxvinerna som kan vara fantastiska, blir ju gästerna nyfikna. Bordeaux, helt enkelt! **Sett utifrån din roll som sommelier, hur ser din drömgäst ut?** Alla som kommer hit för att få en upplevelse av maten och drycken är ju såklart drömgäster, och allra helst om de är nyfikna och gärna diskuterar viner med oss, och ger oss sommelierer förtroende att rekommendera något riktigt bra och lyckat som de själva kanske inte hade valt. Har man en så nyfiken och positiv inställning, då är man sommelierens drömgäst. **Och hur tycker du att det är ställt med kunskapen och känslan för drycker och mat hos den genomsnittliga gästen?** Den har nog ökat ganska mycket den senaste tiden, inte minst, tror jag i alla fall, att alla program på tv med kockar och matlagning har bidragit till att sprida kunskap och intresse. Hos oss märker jag också att väldigt många gäster är rätt kunniga, eller åtminstone medvetna om vin och andra drycker. Kunskapen är faktiskt rätt hög. Och det är bra, det sätter press på oss och tvingar oss att utvecklas. **Hur gör du för att uppdatera dig på det sortiment som de svenska vinimportörerna**

har, det mest när det kommer till producentprovningar och sortimentsprovningar händer ju i Stockholm? Det är så sant, men efter mina år i Köpenhamn har jag väldigt bra kontakter med vinhandlarna där, och jag hittar precis allt jag kan önska mig där. Det skulle inte förvåna mig om jag har större utbud av viner här än vad krögarna i Stockholm har. Vinhandelskulturen är ju helt annan i Danmark, och det är provningar och vinmiddagar nästan varje dag i Köpenhamn. Och det är ju faktiskt inte längre än 20-30 minuter iväg, alltså inte längre än en liten tunnelbanetur i Stockholm. **Om vi tittar lite närmare på dig och din privata smak, ligger den i linje med vad ni serverar på restaurangen, och i så fall, har du någon särskilt preferens för druva, vintyp eller ursprung?** Det beror ju på vädret, men är det läge för röda viner tar jag gärna ett fylligare cabernetvin från USA, gärna Kalifornien, eller varför inte en mogen härlig barolo. Men som sagt, är det varmt ute, som jag hoppas det blir här i sommar, då tag jag gärna en riktigt bra klassisk cider. Det är en otroligt underskattad dryck, särskilt här i Sverige, och det är synd. Inte nog med att det är en väldigt varierande dryck, tänk bara hur många olika äppelsorter det finns, det är dessutom en väldigt billig dryck. För hundra kronor får du en 75-centilitersflaska med en fantastisk cider. **Besök i vinregioner, är det något du har hunnit med?** Visst, det händer. Alsace ligger nära till hands, och det var också dit jag gjorde min första resa och blev fast i vinet. Alsace är lätt att förstå med sin druvrena viner, det blir så tydligt då. Men senast åkte jag med familjen till Thailand, och besökte faktiskt en vingård, Hua-Yai, i regionen Hua-Hin. Det var väl ingen världssensation, de röda vinerna var inte alls särskilt bra, men det vita vinet av chenin blanc var faktiskt rätt gott och lovande. En minst sagt udda vinresa, eller hur? **Och vad står närmast på tur, eller kanske rent av högst upp på önskelistan?** Då får det bli USA, jag vill verkligen åka runt i Kalifornien och prova vin! **Har du något särskilt minne av vin som har etsat sig fast i dig, som har inspirerat dig eller kanske rent av format din personliga vinsmak?** Absolut, jag vet precis. Jag var kring 20 år, och skulle åka hem från London. Där, på flygplatsen, såg jag för första gången på riktigt en flaska Dom Pérignon, innan det hade jag bara sett flaskorna i filmer. Jag minns att det var en fantastisk känsla, och jag köpte faktiskt en 1990 Dom Pérignon, den kostade väl tusen kronor redan då, och sedan lät jag den ligga hemma hos mig ett tag, innan jag öppnade den med mina grabbkompisar på nyårsafton. Vi visste väl inte riktigt vad vi skulle förvänta oss, men det var magiskt. Vi blev alla frälsta av bara upplevelsen! **Slutligen, vad blir det för gott i dina egna glas i sommar?** Cider, kall cider, och gärna den från Lauriston i Normandie. Det är gott, det är klassiskt, och den tappas i 75-centilitersflaskor så man inte behöver springa och hämta nya hela tiden. Helt perfekt.