

## **Koll på din sommelier - Sören Polonius**

Tillbaka i Sverige igen, fick Sören i slutet av 1990-talet jobb på Hambergs Fisk i Uppsala och jobbade under en tid också extra på Vinkällaren Grappe i Stockholm. Under 2002 utbildade han sig till sommelier vid Restaurangakademien i Stockholm, och därefter, 2004, fick han erbjudande av Mathias Dahlgren att arbeta som sommelier tillsammans med Andreas Larsson på Bon Lloc. Nästa steg i karriären blev jobbet som sommelier på Fredsgatan 12, och sedan några år tillbaka är Sören chefs-sommelier för hela F12-gruppen. Sören Polonius är också en av våra mesta tävlingssommelierer. Han har vid ett flertal tillfällen tävlat i svenska mästerskapen, och vann titeln som Sveriges Bästa Sommelier 2006, och har även ställt upp tre gånger vardera i nordiska och europeiska mästerskapen, och förra året även i Chile och världsmästerskapet Mondial, där han inofficiellt hamnade precis utan pallplats. **Du är ju en av landets mesta tävlingssommelierer, men har nu slutat tävla. Saknar du tävlandet?** Ja, det kan man lugnt säga, och det var svårt att bestämma sig för att sluta. Det känns som att jag har övergett en gammal vän. Men det fick bli så, jag ville lägga tid på annat i livet, och blev dessutom så besviken på framför allt domarna i nordiska mästerskapen senast jag ställde upp, och kände att det var dags att sluta. Dessutom var det väl på tiden att släppa fram andra, yngre tävlande, och hjälpa dem med träning för att vinna. **Vad var det allra roligaste med att tävla?** Att vinna, såklart! Känslan i det ögonblicket då den där klumpen av oro i magen förbyts mot absolut lycka när besked kommer att man vunnit, den är fantastisk. Jag tror det var just det. Jag kanske också borde säga att det var rätt kul att upptäcka att jag är en så tävlingsinriktad människa, och att jag framför allt försöker tävla mot mig själv. Jag tävlar hela tiden mot mig själv, i allt jag gör. **Vad var det svåraste och jobbigaste då?** Svaret blir ju självklart att ta det svåraste är att ta en förlust. Jag har mött många som när de förlorar tar lätt på det och säger: "Nästa gång kommer jag igen". Så fungerar inte jag, jag vill vinna - och gör jag inte det blir fallet väldigt tungt. En sak som kanske inte var svår, men ändå krävande, var att jag alltid lade ner så mycket tid på att plugga och förbereda mig, ibland upp mot sex timmar om dagen. Den disciplinen hade jag, även de dagar jag jobbade full service på F12. Det var bara att gå upp tidigt och träna, eller ställa sig efter ett arbetspass och dekantera 10 flaskor vin på tid enligt konstens alla regler. **Har du något gott råd att ge den som känner sig sugen på att tävla?** Först och främst måste man ju rent mekaniskt nöta in alla tekniker, som exempelvis att prova vin och dekantera på tid. Det måste man göra så noggrant att det sitter i ryggmärgen, så att man gör allt på ren reflex när man tävlar. Men det är också oerhört viktigt att tänka att det man gör när man tävlar är och ska vara samma som när vi arbetar service på sin restaurang, att jobba naturligt och helt avslappnat. Det är också viktigt att våga utmana sig själv och träna extra mycket på de svagheter man har, inte bara på det man tycker är kul och lätt. **F12, Grill, Restauranger, Le Rouge, med mera. Blir man som sommelier inte schizofren av att jobba med så vitt skilda matfilosofier och restaurangkoncept?** Det är faktiskt skönt att ha variation, det gör jobbet mycket roligare. Det viktiga är att försöka hitta rätt dryckeskoncept till varje typ restaurang, inte bara med finmatlagning, och det är en stor men stimulerande utmaning. Vill man till exempel dricka en

elegant bourgogne på Grill, där man kanske logiskt sett borde välja en kraftig kalifornisk cabernet, då ska man också kunna dricka en god bourgogne där. Vi har inte särskilt stora lager på någon av våra restauranger, så vi håller hela tiden på att roterar lager, och byter ut viner. Det är lite pyssel med det. **Är det något som är särskilt roligt, eller krävande och svårt, med den uppgiften?** Krävande? Ja, det skulle väl vara att vi hela tiden har menybyten på F12 och Le Rouge, varje månad måste jag se över dryckespaketen och justera listorna för de nya menyerna. Det kan ibland bli lite stressigt. På Grill och Kungsholmen har vi större menybyten bara en gång om året, men då är det ett enormt stort arbete som krävs, det känns ibland som att vända en Finlandsfärja med bara händerna. Det roliga är ju helt klart att det ger ett omväxlande jobb. **Det låter som att du emellanåt måste jobba ganska hårt. Hur mycket tid lägger du ner på att hitta viner till alla dina listor, och hur gör du?** Visst tar det mycket tid, mycket mer tid än som ryms i mitt vanliga jobb, jag arbetar ju också service på F12. Vissa månader jobbar jag över 250, till och med närmare 300 timmar. Det är såklart jobbigt, men samtidigt är jobbet som sommelier en livsstil mycket mer än ett arbete. Egentligen går man hela tiden och funderar på menyer, hur man ska kombinera, vilka viner man ska köpa – ja, allt det där som ryms i sommelierjobbet. Dessutom provar jag mycket själv och jag har ett nära samarbete med flera importörer, dessutom har jag ett nätverk med kolleger att diskutera med. **Men hur ställer sig arbetsgivaren till att du exempelvis har behov av att åka på resor för att förkovra dig, få ny kunskap och inspiration?** Visst tycker jag, och mina sommelierkolleger, att våra arbetsgivare borde inse vi måste ut och resa för att hålla oss uppdaterade, och att vi borde få betalt för det. Så är det nästan aldrig, men man måste ju också förstå att de vill ha sina sommelierer på plats i restaurangen, det är ju därför vi har anställts. Därför gör jag allra oftast alla vinresor på min fritid, och åker alldeles oavsett arbetsgivaren står bakom eller inte, men jag ser alltid till att resorna inte kolliderar med mitt arbete. **På tal om resor, du har ju hunnit med att resa till många av världens vinländer. Finns det något vinområde du skulle vilja åka till, men ännu inte hunnit med?** Jag har exempelvis inte varit i Australien, och det är ju ett stort vinland. Det skulle vara särskilt intressant att resa runt i södra Australien. Nya Zeeland är ett annat land jag inte har varit i. Blickar man närmare, skulle jag gärna åka runt i Ungern, särskilt i Tokaj. Dit har jag vid flera tillfällen varit inbjuden att åka, men aldrig haft tid och möjlighet. **Vad har du själv gärna i glaset just nu, om du vill bli särskilt lycklig?** Just nu är jag nog inne på bordeauxviner, och gärna från årgångar som kanske inte är så högt rankade, som exempelvis 2001 och även 1997, särskilt från bra slott. Nyligen drack jag en 2001 Château Giscours, den var helt underbar, i och för sig stod den lite i skuggan av 2000, men det var, som sagt, helt underbar. **Har du några tips hur man som vinkonsument ska lyfta sin egen njutning av vinet?** Det handlar framför allt om vinets kvalitet – om man på krogen köper ett vin för, låt säga omkring 500-700 kronor, borde man ju också prova att köpa ett vin för ungefär motsvarande eller strax därunder på Systembolaget. Jag är helt övertygad om att alla konsumenter därmed kommer att uppleva vilken fantastisk kvalitet man får om man köper bättre viner. Det brukar ge en riktig aha-

upplevelse!