

Mario Moroni
Pontus!

bakgrund

1. På vilka restauranger har du jobbat som sommelier?
Pontus in the Green House, Pontus! och Pontus By the Sea
2. Var utbildade du dig till sommelier?
Restaurangakademien i Stockholm, 1998.

din roll som sommelier

3. Om vi tittar lite närmare på din vinsmak, vad hittar vi då? Vad har du för preferenser?
I grunden konservativ men öppen för allt. Just nu mycket Piemonte och Rhône.
4. Hur mycket hinner du resa i olika vinregioner?
Jag skall inte klaga, det blir rätt mycket resandes, inte bara till vinregioner utan till städer runt om i värden med restauranger och hotell som ligger i framkant gällande vin och mat.
5. Är det något resmål du inte har hunnit med än, eller något som du verkligen vill tillbaka till?
Jag har aldrig varit i Oregon något som jag måste ändra på. Alla som älskar vin längtar alltid tillbaka till champagne så är det bara.
6. Har du några råd som du vill dela med dig av till våra kunder, om hur de kan upgradera sina egna vinupplevelser?
Att dricka ur bra korrekta glas är något som ger fantastisk utdelning. Att inte spara alla viner till "rätt" tillfälle är något som jag förespråkar. Att dricka riktigt bra viner under avslappnade former är det bästa jag vet.
7. Hur gör du själv för att hela tiden hålla dig uppdaterad?
Resor, provningar och möten med vinmakare, samtal med kollegor och ett och annat vinmagasin.
8. Slutligen, har du några tips på vintyper eller producenter som man inte bör missa nuförtiden?
Jag har en förkärlek för Champagne Krug och det är något man aldrig skall missa oavsett situation. Det händer en massa spännande saker i Piemonte nu, där kan man hitta pärlor bland mindre kända producenter samtidigt som de stora erkända namnen sällan sviker.
9. Kan du inte berätta om några egna stora vinupplevelser? Finns något vin som har rockat din värld på sistone?
Varje gång jag dricker champagne från Krug oavsett om det är en Grand Cuvée, Rosé, Vintage eller Clos du Mesnil, så ryser det i hela mitt väsen, och jag älskar det.
10. Vad är det roligaste med att arbeta med vin på restaurang?
Att upptäcka nya viner eller följa gamla godingar och få möjligheten att förmedla dessa fantastiska viner till gästen.
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?
Det känns just nu som att trenden är att det inte finns en trend, allt är lite "inne".
12. Är det något du har noterat som tvärtemot är helt ute?
Som alltid är slarvigt gjorda viner ute.
13. Om du skulle få skapa en egen trend, baserad på vad du själv önskar för framtiden, hur skulle den se ut?
Eftersom jag kanske är lika trendkänslig som en rödspättafile, så kan jag bara hoppas att trenden skulle vara att man vågade prova viner utanför sin bekvämlighetszon. Att vindrickarna där ute vågar bryta sina egna mönster.

restaurangen

14. Vad är det för typ av restaurang?
Internationellt kök med dragning åt det klassiska och höga ambitioner på vinarbetet. Alt med glimten i ögat och korrekt avslappnad service
15. Vilken är den typiske gästen på din restaurang?
Det finns verkligen ingen typisk gäst, alla är olika vilket gör mitt arbete så roligt. Allt från affärsmän och kvinnor till födelsedagskalaset eller en "köttbit-innan-teatern-gästen", kommer till oss.
16. Vad dricker gästerna just nu?
Bourgogne och Champagne.
17. Brukar du rekommendera viner, eller vet gästerna vad de vill ha?
Det är olika, men lika roligt med båda typerna av gäster. Oftast är det en kombination där man får ge förslag på vin gjort på en druva eller som kommer från ett område som gästen valt ut.
18. Har din/er restaurang en egen vinklubb, om så hur fungerar den?
Vi har en vinklubb som är öppen för alla som gillar att gå på Pontus!

vinlistan

19. Har du någon särskilt inriktning på din vinlista?
Goda viner, främst från Frankrike, Italien och USA.
20. Hur många viner har ni på listan?
Mellan 800 och 1000.
21. Prispolitik för dina viner?
Att köpa in så billigt som möjligt för att ge mina gäster ett bra pris