

INTERVIEW

„Ein Sommelier ist auch immer ein Psychologe“

Thomas Sommer, Deutschlands Weinexperte Nummer eins, kämpft in

Herr Sommer, kommende Woche fliegen Sie zur Sommelier-Weltmeisterschaft nach Tokio. Wie haben Sie sich vorbereitet?

THOMAS SOMMER Sehr umfangreich. Seit der Qualifikation durch den Sieg bei der „Sommelier Trophy“ vor zwei Jahren bereite ich mich auf die WM vor. Es geht um sehr viel Theorie – die ganze Weinwelt, ja sogar die ganze Getränkewelt kann geprüft werden, dazu gehören auch Spirituosen, Kaffee, Kakao und sogar Tabak. Zudem verkoste ich sehr, sehr viele Weine, das macht am meisten Spaß.

Sind die Standards nationaler Meisterschaften und einer WM vergleichbar?

SOMMER Die Standards in Deutschland sind extrem hoch, allerdings ist der Fokus europalastig. Bei einer WM werden Fragen zu allen Teilnehmerländern gestellt, auch zu Uruguay oder Albanien.

Gilt Japan als ungewöhnlicher Austragungsort für eine solche Veranstaltung?

SOMMER Im Gegenteil, das ist sogar schon das zweite Mal. Die japanische Sommelier-Vereinigung ist richtig stark und international sehr anerkannt.

Japan ist aus unserer Sicht nicht gerade ein Weinland. Deutsche Ignoranz?

SOMMER Gerade der japanische Kandidat ist immer ein Top-Favorit. Wir unterschätzen das, genauso wie wir China nicht als Weinland sehen. Noch nicht. Tatsächlich ist China aber einer der größten Weinherzeuger der Welt. Das ist eine Frage der Perspektive. So langsam schaut auch Europa immer stärker nach Osten.

Welche Rolle spielt deutscher Wein bei internationalen Sommelier-Wettbewerben?

SOMMER So wie ich das bisher erlebt habe, sind immer Fragen zu deutschen Weinen dabei. Wenn ein Kandidat aus Chile oder Argentinien zu Gemarkungen oder Einzellagen Auskunft geben muss – das ist unheimlich schwierig.

Sie sind Mitte 30, bester Sommelier Deutschlands, mehrmals Sommelier des Jahres, jetzt WM-Teilnehmer. Ist es normal, dass man sich in diesem Alter schon international mit der Spitze messen kann? Umfangreiche Weinkenntnis hat ja auch etwas mit Quantität zu tun.

SOMMER Es hat in der Szene schon alles gegeben.

ben. Der Italiener Enrico Bernardo war 2004 mit 27 der jüngste WM-Gewinner überhaupt. Und es gibt natürlich diejenigen, die mit ihrer jahrelangen Erfahrung und der Routine ein Ass im Ärmel haben können. Es ist richtig, Weinerfahrung kann man sich nur buchstäblich antrinken. Das ist für die Wettbewerbe aber nur zu einem Prozentsatz entscheidend. Da zählt zunächst die Theorie, um überhaupt bis zur großen finalen Verkostung, der Kür, vorzudringen.

Welche Weintypen gilt es zu erkennen?

SOMMER Zumeist klassische Weine, aber es sind auch immer sehr schwierige dabei, die man nicht komplett knacken kann. Je mehr ich darüber rausfinde, desto größer ist die Chance, im Finale dabei zu sein.

Zur Person

Thomas Sommer, 1978 in Dresden geboren, ist seit 2008 Chefsommelier und Restaurantmanager im Gourmetrestaurant Schloss Lerbach in Bergisch Gladbach. Sommer gewann 2011 die „Sommelier Trophy“ und damit den Titel „Bester Sommelier Deutschlands“, der Gault Millau kürte ihn in der deutschen Ausgabe 2013 zum Sommelier des Jahres. Im Herbst steht für ihn die Prüfung zum Master Sommelier an – ein Titel, den derzeit nur 197 Weinfachleute weltweit tragen.

thomas-sommelier.de

Sommelier-WM

Von 26. bis 29. März findet in Tokio die Sommelier-Weltmeisterschaft statt, zu der mehr als 50 Teilnehmer aus aller Welt erwartet werden. Veranstalter ist der internationale Sommelier-Verband A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale), der die WM zum 14. Mal austragen lässt. Letzter deutscher Gewinner war 1998 Markus del Monego bei der WM in Wien.



der kommenden Woche um den Weltmeister-Titel in Tokio

Sind auch völlig abseitige Sachen dabei, eine autochthone Rebsorte aus Bulgarien, eine Cuvée aus China?

SOMMER Absolut. Alles.

Was hat man als deutscher Sommelier von einem solchen Titel? Sie sind ja schon in einem Spitzenhaus tätig und haben bereits international gearbeitet.

SOMMER Als ich ganz jung in die Weinszene eingestiegen bin, habe ich schnell gemerkt, dass ich viel zu wenig Wissen habe, um als guter Sommelier im Restaurant zu bestehen. Über Wettbewerbe und Weiterbildung kann man sehr viel lernen und hinterfragen – das mache ich auf diesem Weg intensiver, als es im Arbeitsalltag möglich wäre. Ich sehe in den Wettbewerben den Ansporn, mich weiterzubilden. Ob das meiner Karriere hilft? Es schadet auf keinen Fall.

Im Gourmetrestaurant Lerbach, wo Zwei-Sterne-Koch Nils Henkel kocht, haben Sie den Schwerpunkt Ihrer Karte auf deutsche Weine gelegt. Immer noch ungewöhnlich in der Top-Gastronomie?

SOMMER Vor 20 Jahren einen deutschen Spätburgunder in einem Zwei- oder Drei-Sterne-Restaurant anzubieten? Unmöglich. Pinots aus dem Burgund galten vielen als einzig akzeptabel. Erst vor zehn, zwölf Jahren haben sich einige Sommeliers darüber Gedanken gemacht, wie sich die verbesserten deutschen Weine auch in die Spitzengastronomie integrieren lassen. Junge Winzer gingen in den 90er Jahren ins Ausland, machten internationale Erfahrung und konnten zu Hause höhere Qualitäten erzeugen. Die mediale Aufmerksamkeit wuchs, die Akzeptanz unter den Gästen stieg. Heute sind deutsche Top-Weine in Spitzenrestaurants selbstverständlich, da zieht keiner mehr die Augenbraue hoch.

Sie verwalten rund 1000 Flaschen, davon fast die Hälfte aus Deutschland. Ist eine so umfangreiche Weinkarte noch zeitgemäß?

SOMMER Ja. Es gibt sehr unterschiedliche Herangehensweisen bei Gestaltung und Umfang der

Weinkarten. Je nach Konzeption des Restaurants kann ich mit einer Weinkarte mit 200, 250 Positionen sehr gut leben. Dann bleibt aber das Risiko, dass ich keine Jahrgangstiefen präsentieren kann, also von einem Wein und einer Lage drei, vier verschiedene Jahrgänge mit ihrem Reifepotenzial zu zeigen. Mir fallen spontan an die 150 Regionen ein, die ich gerne zeigen möchte; Jahrgangstiefe geht dann nicht mehr. Die Weinwelt bilde ich natürlich auch nicht ab. Im Hintergrund spielt aber auch das Budget

„Ich kann einem 70-jährigen Herrn, der immer Bordeaux trinkt, nicht sagen: Vergessen Sie's, trinken Sie heute mal was aus Argentinien

eine Rolle. Dass ein Gastronom sagt, ich lege mir keine Millionen in den Keller, ist nachvollziehbar. Das Geld ist ja erstmal gebunden.

Gibt es Namen, die Sie auf der Karte haben müssen?

SOMMER Zu einem gewissen Prozentsatz ja. So, dass der Gast die Karte aufschlägt, Bekanntes findet und auch durch den Vergleich überschlagen kann, dass die Weine nicht überteuert verkauft werden. Es gibt Größen wie Guigal an der Rhone oder Latour, Haut-Brion, und Petrus im Bordeaux, die schon lange hervorragende Namen haben und diese noch verdienen. Die sollte man auf der Karte haben.

Und zwingende Winzer-Namen aus Deutschland?

SOMMER Das sind Weingüter wie Huber, Rebholz, Wehrheim, Keller, Wittmann, an der Nahe Grand Seigneur Dönhoff, die Familie Emrich-Schönleber, das Gut Hermannsberg – und dann noch an die 40, die ich jetzt nicht aufzähle, die aber auch dazugehören. Der Gast findet so ein paar Anschmiegsamkeiten, kann das Qualitätsgefüge einschätzen und sagen: Machen Sie mal was Spannendes, was preislich drunter oder drüber liegt und mich neu herausfordert.

Sie bewegen sich als junger Mensch in einer sehr konservativen Welt voller Mythen und Traditionen. Verändern Sie selbst Ihre Rolle als Wein-Berater?

SOMMER Ich versuche, meinem eigenen Stil treuzubleiben. Das, was der Gast verlangt, als Dienstleister zu bringen, aber nicht der Nase nach zu reden. Wir haben es hier mit einer Klientel zu tun, die ihr Leben lang schon große Weine trinkt. Ich kann einem 70-jährigen Herrn, der immer Bordeaux trinkt und nur Bordeaux, nicht sagen:

biert und leider auch komplette Ausfälle erlebt.

Beschreiben Sie diese Weinart bitte mal für Laien.

SOMMER Weit weg von allen Konventionen, die traditionellste Art, Wein zu machen: Man verwendet keinen Schwefel und damit auch keinen Oxidationsschutz, dadurch fehlt auf den ersten Blick die Brillanz, Frucht, Frische und Saftigkeit konventioneller Erzeugnisse. Orange Wines werden zumeist etwas schwerer, am Gaumen breiter und würziger, sie bekommen Aromen, die der heutige Weinkonsument als fehlerhaft beschreiben würde, beispielsweise unerwartete Gewürznoten beim Riesling wie Nelke und Piment. Es gibt Lagenweine, die ihre spezifische Lage anders darstellen und präziser ausdrücken, als das konventionell kühl vergorene Weine machen würden. Daher kommt der Gedanke ja überhaupt, so ursprünglich in der Weinbereitung zu arbeiten.

Können Sie einen solchen Wein im Restaurant verständlich machen?

SOMMER Probieren lassen und erklären. Aktuell haben wir einen gemäßigten Vertreter dieser Art, der nennt sich „El Bandito“ von Craig Hawkins, einem ganz jungen Winzer aus Swartland an der Westküste Südafrikas. Es ist ein Chenin blanc mit Viognier und Chardonnay, der wird zwar im kleinen Fass ausgebaut, aber auch nahezu ohne Schwefel bearbeitet. Wenn ich den bei 15 Grad im schwarzen Glas serviere, würden Sie ihn als Rotwein einschätzen, weil er auch komplett mit den Rappen vergoren wird.

Werden Sie Weltmeister?

SOMMER Für mich ist es die erste WM und die Konkurrenz war noch nie so stark wie in diesem Jahr. Es treten mehrere Master Sommeliers an, zudem sämtliche Kontinentalgewinner – und alle anderen sind die besten ihres Landes. Dabei sind doch einige, die rein von den Papierwerten mehr aufzuweisen haben als ich.

Was bewegt derzeit die Weinszene besonders?

SOMMER Jüngst die „Orange Wines“. Da habe ich super Weine pro-