

Sommelier Europameisterschaft 2017

DIE BESTEN SOMMELIERS KOMMEN NACH WIEN

Ganze neunzehn Jahre ist es her, dass der letzte wirklich große Sommelierwettbewerb in Österreich stattgefunden hat, heuer ist es endlich wieder so weit. Von 8. bis 13. Mai 2017 werden die besten Sommeliers aus achtunddreißig europäischen und drei afrikanischen Nationen zu Gast in Wien sein, um aus ihren Reihen den Besten zu küren. Organisieren wird das umfangreiche Programm die Sommelierunion Austria, angeführt von ihrer Präsidentin Annemarie Foidl und die freut sich schon unglaublich auf das Großereignis:

„Es ist uns eine große Ehre und wir werden Österreich und



Gerhard Hezko,

Jahrgang 1963. Seit Mitte der 80er Jahre intensiv mit der Entwicklung des österreichischen Weinwandlers verbunden. 1996 Finalist beim österreichischen WeinkennerInnenwettbewerb, 2007 Vizeweinkenner des Jahres. Seit 2008 ordentliches Mitglied im Wiener Sommelierverein. Veranstalter von Degustationsmenüs und Weinseminaren. Motto: Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.

unsere herrlichen Weine von der besten Seite präsentieren.“ Geplant sind neben zahlreichen kommentierten Fachverkostungen auch Weinausflüge in die Anbauggebiete rund um Wien. Sommelier-Delegationen aus allen neunundfünfzig Mitgliedsländern der A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale) werden erwartet, einerseits um die Leistungen der Kandidaten mitzuverfolgen, aber natürlich auch um sich mit den internationalen Kollegen auszutauschen.

Da ich selbst 1996 und 2007 im Finale eines von Vinorama und Falstaff organisierten österreichweiten Weinkennerwettbewerbes vor Publikum stand, kann ich ein wenig das Kribbeln und die Anspannung der Kandidaten nachvollziehen. Selbstverständlich wird die Sommelier-Europameisterschaft die Teilnehmer noch extremer unter Strom setzen. Die Jury wird gnadenlos Nervenstärke und diplomatisches Geschick einfordern, tief greifendes praktisches und theoretisches Weinwissen sind ohnehin Voraussetzung. Alle Wettbewerbsteilnehmer müssen auch die ausgefallensten Rebsorten, Weinlagen und Reberziehungsmethoden auf Knopfdruck parat haben, und zwar aus allen Weinländern der Welt. Zusätzlich wird es bestimmt eine Menge kniffliger Fragen über Spirituosen, Sake, Kaffee, Tee, Fruchtsäfte und Käse geben – echte Allrounder sind bei so einem Wettbewerb klar im Vorteil. Traditionell setzt die Jury immer einen Schwerpunkt auf die Harmonie von Speisen und Getränken – die Relevanz für gastronomische Praxis ist wichtig. Dazu gehören auch Zeitdruck und Fehlersituationen, die

nachgestellt werden und für das Publikum meist sehr unterhaltend sind. Wie reagiert mein Favorit, wenn der falsche Wein eingeschenkt wurde, oder die Temperatur nicht passt und der Kunde sich lautstark beschwert? Manchmal sehr kreativ und unerwartet, so viel darf ich verraten – lassen Sie sich überraschen.

Wer Sommelier-Europameister oder Europameisterin wird, entscheidet sich in drei Runden, wobei die ‚Aufwärmrunde‘ am ersten Tag noch ohne Publikum stattfindet. Die besten zwölf kommen ins Halbfinale am 10. Mai und kämpfen im burgenländischen Schloss Esterhazy um den Finaleinzug. Diese Veranstaltung ist auch Teil des Fachbesucherprogramms der EM. Der ganz große Showdown mit den besten drei Kandidaten geht dann am 11. Mai im Rahmen eines Gala Dinners im Parkhotel Schönbrunn über die Bühne.

Österreich würdig vertreten möchte der Tiroler Diplom-Sommelier Suwat Zlatic, der jedenfalls hoch motiviert an die Sache herangeht. Er konnte im Herbst 2014 die im Rahmen eines öffentlichen Wettbewerbs ausgetragene interne Qualifikation unter etwa zwanzig vielversprechenden Mitstreitern für sich entscheiden. Der „beste Sommelier Österreichs“ hat sich selbstverständlich intensiv vorbereitet und die Feuerprobe glänzend bestanden: Bei der Sommelier-Weltmeisterschaft in Argentinien belegte der junge Tiroler den grandiosen sechzehnten Platz von insgesamt neunundfünfzig Teilnehmern. Der gebürtige Bosnier kam im Jahre 1993 nach Österreich und



*Annemarie Foidl,
Präsidentin des Österreichischen
Sommelierversands wünscht unserem
österreichischen Kandidaten viel Glück*

lebt mit seiner Familie in Landeck in Tirol. Er ist hauptberuflich im Geigers Posthotel in Serfaus als Maitre d'Hotel tätig und bekam für seine Vorbereitungen auf die Europameisterschaft die volle Unterstützung seiner Arbeitgeber. Annemarie Foidl ist jedenfalls überzeugt von unserem Kandidaten: „Suwat ist ein großes Talent, er hat Charme und Spielwitz und – vielleicht das Wichtigste: Er hat gute Nerven! Ich freue mich schon auf seine Performance und wünsche ihm natürlich viel Glück!“

Uns österreichischen Sommeliers liegt natürlich eine Botschaft sehr am Herzen, die so eine internationale Veranstaltung noch besser an die heimische Gastronomie schicken kann: „Wein kann ein ganz wesentlicher Erfolgsfaktor für Ihren Betrieb sein, es zahlt sich wirklich aus, sich damit zu beschäftigen, gerade wenn Sie eine gute Küche haben.“ Ich kann nur immer wieder betonen, dass sich Österreich im internationalen Vergleich nicht verstecken muss und über ungewöhnlich viele, sehr unterschiedliche Weine im Top Preis-Leistungssegment verfügt. Kaum woanders bekommen Sie so viele gute Weine zu so erstaunlich günstigen Preisen – lassen Sie sich nicht von den hohen Preisen ausländischer Weine täuschen: Nicht immer ist der teurere Wein auch der bessere!

Im Gegenteil. Richtig ausgewählt, mit der erforderlichen Luftzufuhr, im passenden Glas bei korrekter Temperatur serviert, können Sie Ihre Gäste einfacher und wesentlich öfter begeistern, als Sie vielleicht denken. Sie haben keinen Sommelier im eigenen Betrieb? Kein Problem, lassen Sie sich doch einfach beim Anlegen und Warten Ihres Weinlagers professionell beraten und holen Sie sich beim Zusammenstellen Ihrer Weinkarte in Abstimmung mit Ihrer Speisekarte Rat vom Profi – ein guter Anfang, der nicht die Welt kostet!

Informationen zum Programm der Sommelier-Europameisterschaft in Wien finden sie unter:
www.sommelierunion.at/em2017

Einer für alles. Österreich für alle.




„Als österreichischer Familienbetrieb setzen wir verstärkt auf regionale Produkte und heimische Vielfalt.“
Christof Kastner
www.kastner.at





