

Guter Wein entsteht im Weinberg

Fragen an den besten Sommelier Deutschlands

| THOMAS SOMMER | >>>Vorsprann<<<

Forschung & Lehre: Als Zwanzigjähriger haben Sie sich mit dem Weinbazillus infiziert. Wie kam es dazu?

Thomas Sommer: Das war ein schleicher Prozess. Von Zeit zu Zeit bin ich von den Sommeliers meines Ausbildungsbetriebes immer mal wieder zu der einen oder anderen Weinprobe im Hotel oder auch außerhalb auf Weingüter mitgenommen worden. Dies hat nicht nur Spaß gemacht und war sehr aufregend, sondern es hat ganz nebenbei meine sensorische Wahrnehmung geschärft. So

habe ich dann später einige Aromen sehr deutlich wahrnehmen können. Mit einem Mal hatte das Vorurteil, dass Weinbeschreibungen nur blumiges Geschwätz seien, für mich keine Bedeu-

»Der Wein sollte vor allem Spannung haben, balanciert sein und harmonisch wirken.«

tung mehr, sondern es hat mich, ganz im Gegenteil, dazu motiviert, mehr über dieses Thema bzw. das vermeintliche Mysterium „Wein“ zu erfahren. Durch das intensive Auseinandersetzen mit den vielseitigen Facetten der Weinwelt ist für mich heute der Genuß an außergewöhnlichen Weinen größer, da ich um ihre zum Teil schwierige Erzeugung und ihre Ausnahmestellung weiß.

F&L: Was gehört zu einem optimalen Weingenuss?

Thomas Sommer: „Optimaler“ Weingenuss ist ein sehr persönlich zu definierender Begriff. Ein paar Grundvoraussetzungen sind jedoch, so glaube ich zumindest, bei jedem gleich. Neben einem persönlich als zumindest als gut zu beurteilenden Wein benötigen wir wenigstens eine weitere Person, um den Wein zu teilen. Für mich ist Genuss, sowohl von Speisen als auch von Wein, immer ein gesellschaftlicher Anlass. Ich habe schon einige der vermeintlich größten und besten Weine der Welt im Rahmen großer Verkostungen trinken können,

das ist natürlich eine große Bereicherung für meine Weiterbildung. Nicht unwichtig ist dabei der Rahmen, in dem genossen wird, wobei ich im Privaten gleichermaßen Freude am Weingenuss habe wie auf der Bühne mit hundert Mittrinkern bzw. Zuhören.

F&L: Und was sagt das Lehrbuch?

Thomas Sommer: Nun, das sagt, dass zum Weingenuss ein perfekt temperierter Wein, saubere, auf den Wein perfekt abgestimmte Gläser, ein heller, von Fremdgerüchen freier Raum und perfektes Tageslicht von Nöten sind. Für den

sterilen reproduzierbaren Weingenuss sicherlich schlüssige Anforderungen. Unter uns gesagt hätte ich aber mit einem für die Region typischen und ansprechenden Wein, einem guten Freund und einem Blick über eine traumhafte Landschaft mehr Freude und damit einen für mich „optimalen Weingenuss“, da Emotionen und Empfindungen wesentlich tiefer wirken.

F&L: Gibt es objektive Kriterien für guten Wein?

Thomas Sommer: Bei der Entstehung eines Weines sind die Parameter heute größtenteils erforscht. Die Experten sind sich einig, dass „guter“ Wein im Weinberg entsteht. Folgende Parameter sind entscheidend: Klima, Bodenart und Bodenstruktur, Hangneigung im Verhältnis zum Winkel der Sonneneinstrahlung, gewählte Rebsorte, Unterlagsrebe, Niederschlagsmengen bzw. die Verteilung über das Weinjahr, Drainage bzw. Wasserrückhaltevermögen des Bodens, Reb-schnitt, angestrebter und erwirtschafteter Ertrag je Stock, Temperatur (Jahres-



Thomas Sommer ist Chefsommelier im Schlosshotel Lerbach im „Gourmetrestaurant Lerbach“, Bergisch Gladbach, und hat zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Er ist „Bester Sommelier Deutschlands“ und Vertreter Deutschlands bei der Sommelier-Weltmeisterschaft in Tokio im kommenden Jahr.

mittel, Tag-Nachspitzen, Temperaturen während der Traubenreifung), Jahrgangsbesonderheiten und sicherlich noch einige mehr. Sie bestimmen die qualitativen Grundvoraussetzungen für den Wein.

Viele Winzer sagen zum Thema Keller, dass sie hier maximal noch verschlechtern, aber nicht verbessern könnten. Will heißen, egal wie gut ich als Önologe bin, die wahre Qualität entsteht im Weinberg.

Für mich als Weinverkoster und Genießer sollte er vor allem Spannung haben, balanciert sein und harmonisch wirken.

F&L: Es ist viel die Rede von gentechnisch verändertem Wein. Könnte die Wissenschaft helfen, den Wein noch besser zu machen oder geht es vor allem um gutes Handwerk im Weinberg und im Weinkeller?

Thomas Sommer: Ein Thema, mit dem ich mich persönlich bislang viel zu wenig auseinandergesetzt habe und zu dem ich keine fundierte Antwort geben kann. Ich weiß zum heutigen Zeitpunkt nicht, was ich an einer genetischen Beeinflussung des ältesten Kulturgutes der Welt gut finden soll. Dies wird sich vielleicht in Zukunft ändern.

F&L: Ihr Beruf fordert viel Verschiedenes: fundiertes Wissen, Stil, Geschmack, Einfühlungsvermögen, Psychologie, Geschick, Zeitgefühl. Was ist für Sie das Wichtigste?

Thomas Sommer: Motivation und Freude am Beruf, alles andere ist Grundlage bzw. erlernt man im Laufe der Zeit.

F&L: Muss guter Wein teuer sein?

Thomas Sommer: Nein, jedoch ist die Definition von „teuer“ Auslegungssache. Es wird jedoch unter sieben bis zehn Euro pro Flaschen, je nach Anbaug Gebiet und Land schwierig, tiefgründige und bewegende Weine zu finden. Das heißt aber nicht, dass es keinen guten Wein unter sieben Euro gibt.

F&L: Welche Rolle spielt für Sie die Ästhetik von Glas, Flasche und Präsentation?

Thomas Sommer: Ein ansprechender und auf das Haus bzw. die Etikette ausgerichtetes Stil ist Grundlage für jede

Art der Gastronomie. Leider stimmen jedoch nicht bei jedem Gastronomen Anspruch und Wirklichkeit überein. Ein sauberes, gepflegtes und nicht angeschlagenes Glas ist genauso wichtig wie für den Winzer die richtige Ausstattung und auf den Inhalt abgestimmte Flaschenform. Ein gepflegtes Äußeres der präsentierenden Person nebst sauberer und gepflegter Kleidung sind sicher für jeden Gast und auch den Gastgeber wichtig.

F&L: Welche Fehler sollte man bei der Lagerung von Wein keinesfalls machen?

Thomas Sommer: Falsche Temperaturen, Temperaturschwankungen, falsche Luftfeuchtigkeit, Fremdgerüche, Überlagerung durch mangelnde Übersicht.

F&L: Ihre beruflichen Stationen waren u.a. Berlin, Paris, London und nun eines der besten deutschen Restaurants. Wie unterscheiden sich die Kulturen des Weingenußes?

»London ist ein wahres Schlaraffenland für einen gut vernetzten Sommelier.«

Thomas Sommer: Dies abzugrenzen ist eigentlich schwierig, da in jeder der Metropolen ein überaus hohes Maß an internationalen Gästen verkehrt. Der Pariser Gast ist sicher derjenige, der am meisten die ihm bekannten und aus Frankreich stammenden Weine vorzieht. So erlebte ich es zumindest vor circa acht Jahren. Genau dieser Umstand hat sich jedoch in den letzten Jahren immer mehr gewandelt. Die Sommeliers schaffen es, so habe ich mir sagen lassen, immer mehr international etablierte Weine ihren Gästen mit Begeisterung zu servieren. Ich bin auf meinen nächsten Parisbesuch sehr gespannt.

London ist für einen Sommelier ein wunderbarer Markt. Dies klingt paradox, befindet sich doch mit Ausnahme von ein paar kleinen südeinglischen Weingütern kein Weingebiet von Welt in der Nähe. Jedoch haben wir in Großbritannien einen sehr wissbegierigen und neugierigen Markt, welcher in Ermangelung eigener Weine auf einen fast vollständigen Import von Wein aus der ganzen Welt angewiesen ist. Dies gibt einem Weinliebhaber und Sommelier die Möglichkeit, so ziemlich alles zu trinken und zu verkosten, was weltweit erzeugt wird. Nahezu alles, was in

Europa importiert werden möchte, landet als erstes bei den großen Messen und Händlern in London. So gibt es nahezu jeden Tag eine großangelegte professionelle Weinverkostung oder Vorstellung. Ein wahres Schlaraffenland für einen gut vernetzten Sommelier.

F&L: Und Deutschland? Berlin und Bergisch Gladbach sind doch sicher sehr verschieden?

Thomas Sommer: Berlin und Bergisch Gladbach liegen nur im Alphabet dicht beieinander. Einerseits die pulsierende Weltstadt, die sich fortwährend verändert und somit auch weintechnisch eine interessante Spielwiese ist. Andererseits ein in unmittelbarer Nähe zu Köln und im Dunstkreis von Düsseldorf anerkanntes Pilgerziel der Gourmetreisenden, darüber hinaus jedoch leider nur wenig bekannt. Uns im Restaurant gibt dies jedoch die Möglichkeit, viel Weinentwicklung zu reflektieren, da die Erwartungshaltung beim Wein zumeist

nicht allzu hoch ist. Dadurch können wir frei und unbefangene Weine servieren,

welche in einem in einer Weinbauregion befindlichen Restaurant so nicht so einfach einsetzbar wären. Ähnlich verhält es sich mit Berlin. Wobei generell gesprochen die Nachfrage nach hochqualitativen deutschen Weinen in den letzten zehn Jahren stetig steigt. Dies ist sicher zu einem großen Teil den qualitativ verbesserten Weinen und der positiven öffentlichen Berichterstattung zuzuschreiben.

F&L: Eine letzte Frage: Von morgens bis abends Wein – haben Sie da nicht oft Lust auf andere Getränke, z.B. gutes Bier?

Thomas Sommer: Ja, aber auch ein guter Gin Tonic findet Gefallen.