



DU MACHST KEIN GEHEIMNIS DARAUS, DASS DEINE VORLIEBE KLEINEN, INDIVIDUELLEN UND HANDWERKLICH ERZEUGTEN WEINEN GILT. WIE BIST DU AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?

Auf vins naturels und biodynamische Gewächse bin ich eher aus Überdruß gekommen. Die angeblich besten Weine Deutschlands fingen an, immer ähnlicher zu schmecken. Das war so um die Jahrtausendwende. Ob das „große Gewächs“ nun aus der Pfalz, Rheinhessen oder dem Rheingau stammte, war kaum mehr zu erkennen. Initialzündend für die Entscheidung, nach anderen Weinen zu suchen, war ein ungeschwefelter Chenin blanc „Els Bassots“ aus der Nähe von Tarragona. Ein wilder Wein, der mir wegen seiner ungezähmten Art erstmal ziemlich Angst eingejagt hat. Doch ich war ihm verfallen, von Anfang an.

DEIN CREDO LAUTET: „BIOWEIN MUSS ANDERS SCHMECKEN“. KANNST DU UNS AN DIESEM GEDANKEN TEILHABEN LASSEN?

Wenn ich in einen x-beliebigen Biomarkt gehe, erkenne ich zunehmend auch dort die Industrialisierung und Vereinheitlichung. Natürlich gilt das auch für Wein. Zugespitzt könnte man sagen: Der typische Biokunde sucht eigentlich den gewohnten Industriegeschmack, nur eben mit Bio-Siegel. Wir bei Viniculture suchen hingegen authentische Weine mit Ecken und Kanten, mit eigenständigem Geschmacksbild, mit Spannung, Energie und Lebendigkeit. Dazu gehören eben Grenzüberschreitungen und Nebentöne, wie eine gute Bratensauce neben eindeutig angenehmen Eindrücken auch schwierigere Nuancen aufweist. Nur gut und nett ist langweilig.



VINI CULTURE
www.viniculture.de

„Berlins Weinhandel mit dem mutigsten Sortiment.“

Stuart Pigott

Sommeliergespräch

von Leopold Kiem

Im Gespräch: Holger Schwarz, Viniculture

ALS ANHÄNGER DES NATURWEINGEDANKENS VERTRITST DU UNTER ANDEREM DIE ANSICHT, DASS ES NICHT AUF DIE TRAUBENSORTE, SONDERN AUF DIE IDENTITÄT, SOZUSAGEN DIE „MESSAGE IN THE BOTTLE“ ANKOMMT. WIE VERMITTELST DU DIESE PHILOSOPHIE?

Um „rebsortentypische“ Fruchtaromen zu erzielen, werden moderne Weinbereitungsmaßnahmen (Kaltvergärung, Aromahefe) angewendet und Konservierungsstoffe (Schwefelsulfit) zugesetzt. Erst wenn die Primärfrucht nicht mehr an erster Stelle stehen muss, können sich Hintergrund-Nuancen ausbilden und die Struktur des Weines aufzeigen. Dann dient die Rebsorte eher als Botschafter der Herkunft, denn als Aromahinweis. Wenn zuviel dropsige Frucht im Spiel ist, werde ich misstrauisch. Solche im Fruchtstadium gehaltenen Weine sind trotz Schwefelkonserven viel anfälliger gegenüber Sauerstoff und äußeren Einflüssen; wenn der Schutz nachlässt, fallen sie in sich zusammen.

IN ÖSTERREICH HABEN WIR EINEN AKUTEN MANGEL AN SOMMELIERS, DIE SICH AUF NATURWEINE EINLASSEN ODER ZUMINDEST ERNSTHAFT DAMIT AUSEINANDERSETZEN. WAS IST DEINER MEINUNG NACH DIE URSACHE FÜR DIESES RESTRIKTIVE VERHALTEN UND IST DEUTSCHLAND GESENETER AN SOMMELIERS, DIE SICH DAMIT BESCHÄFTIGEN?

Ich habe – ganz aktuell – in der Wiener Spitzengastronomie ein großes Interesse an Naturweinen feststellen können. Das Thema ist etwas für begeisterungsfähige Weinmenschen, nur dann funktioniert das auch im Verkauf. Es ist nicht möglich, diese Gewächse leidenschaftslos und nebenbei in der Müsliecke anzubieten. Dazu sind sie zu speziell, erfordern Neugierde und Mut zu neuen Geschmacks-eindrücken. Immer noch stoßen die Vins naturels auf große Ablehnung bei Sommeliers und auch Winzern: Sie müssten das mühsam

Erlern in Frage stellen und sich auf das Risiko des Unbekannten einlassen. Die interessantesten Weine sind nicht selten grenzwertig, was ihre Analysewerte angeht.

WELCHE KRITERIEN SIND DEINER MEINUNG NACH UNABDINGBAR, UM EIN GUTER SOMMELIER ZU SEIN?

Gastfreundschaft, Diskretion, Leidenschaft, Spaß am Glückmachen. Dazu natürlich der Mut zum eigenen Geschmack, sowie Offenheit und Begeisterungsfähigkeit. In manchen Haubenbetrieben herrscht Aktivismus am Tisch und das Wasser wird alle fünf Minuten um 1 cm Füllhöhe nachgeschenkt. Das nervt. Dann lieber die Flaschen auf dem Tisch. Den besten Service habe ich im „El Bulli“ erlebt. Wie aus dem Nichts war immer ein Mitarbeiter zur rechten Zeit zur Stelle, unglaublich.

MEINER MEINUNG NACH IST DIE HERANGEHENSWEISE VIELER AUSBILDUNGEN ZUM SOMMELIER/WEINEXPERTEN VIEL ZU TECHNISCH UND NICHT MEHR ZEITGEMÄSS. ES MAG SEIN, DASS ABSOLVENTEN ALLE SUBREGIONEN UND TRAUBENSORTEN WELTWEIT KENNEN, ABER PASSION, RHETORIK, VERKAUFSFÖRDERNDE MASSNAHMEN UND DIE GABE, SICH EIN EIGENES BILD ZU MACHEN, BLEIBEN AUF DER STRECKE. EBENSO WIE DER ÖKOLOGISCHE GEDANKE. WAS DENKST DU DARÜBER?

Die Ausbildung der Sommeliers und Fachberater ist tatsächlich ein Problem. Ausbildungsstätten nennen sich beispielsweise hochtrabend „Akademie“, nehmen aber bereitwillig die Angebote der Weinabsatzverbände an und schicken ihre Schüler auf Sponsorfahrten in die Anbaugebiete. So kann es passieren, dass das Thema Burgund an nur einem Nachmittag abgehakt und für die Schweizer Anbaugebiete eine Woche vor Ort eingeplant wird. Oft fehlt es auch an der nötigen Absprache zwischen den Ausbildern. Da bleibt natürlich vieles auf der Strecke. Ein Großteil des Wissens und der Fähigkeiten muss man sich nach der eigentlichen Ausbildung aneignen. Auf diesem Boden können dann auch Kreativität, Mut und Selbstverständnis gedeihen. 🍷