

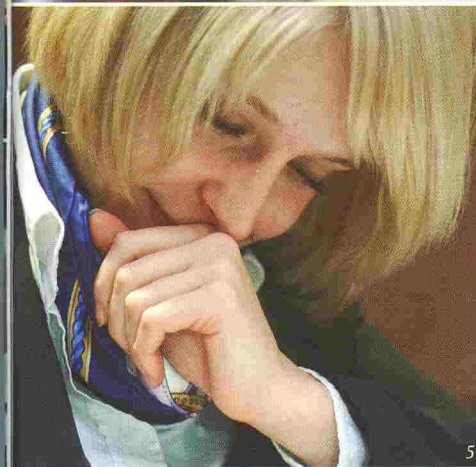
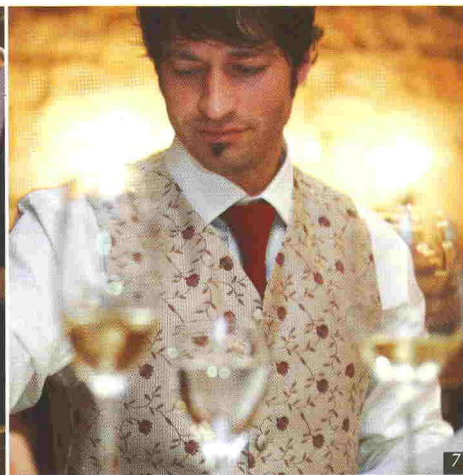
FOTOS: INGE MICZKA

Überzeugte durch Fachwissen und Eloquenz: Sieger Jan Wulff

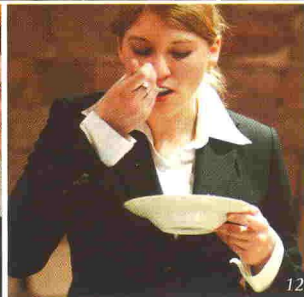


DER GRIFF NACH DEN STERNEN

JAN WULFF IST DER NACHWUCHSSOMMELIER 2007. IN EINEM ANSPRUCHVOLLEN WETTBEWERB ZEIGTE DER JUNGE MANN EINE ÜBERZEUGENDE LEISTUNG. SEIN PREIS: EINE REISE NACH AUSTRALIEN.



1,5,6,7 Konzentration beim schriftlichen Test 2 In der Blindverkostung mussten drei Sherrys erkannt werden 3,4,9 Stärkung beim gemeinsamen Mittagessen in der Vinicombe des Meininger Verlags 10 Der Pokal 11 Die Jury in Aktion 12,13 Nicole Malek im Finale 14 Die restlichen Teilnehmer fieberten mit



In jedem Jahr ist es eine Herausforderung, den Wettbewerb zum Nachwuchssommelier vorzubereiten, zu organisieren und durchzuführen. Ein schriftlicher Fragebogen muss ausgearbeitet werden, ein praktischer Teil erdacht und umgesetzt, Weine und Arbeitsutensilien ausgesucht und organisiert, Wettbewerbsunterlagen erstellt werden. Doch schließlich sind es die Kandidaten, mit denen der Wettbewerb steht und fällt. Auch wenn ihr Wissen und ihre praktische Kompetenz über Sieg oder Niederlage entscheiden – für die Stimmung an einem solchen Tag sind ihre Ausstrahlung, ihr Umgang miteinander und ihr Charme von entscheidender Bedeutung.

Es war nicht ganz einfach, sich am Wettbewerbsmorgen Gehör unter den Teilnehmern zu verschaffen. Die hatten beschlossen, erst

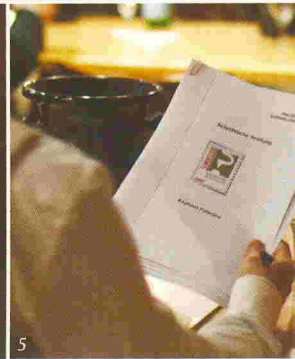
Mal entspannt an die Sache ran zu gehen, griffen ohne zu zögern nach den angebotenen Sektgläsern und stießen zur Begrüßung kräftig an. Gute Stimmung, lockere Atmosphäre, ein gelassener Start in den diesjährigen Wettbewerb zum Nachwuchssommelier des Jahres. Genau 20 Schüler der Weinschulen der IHK Koblenz und der Hotelfachschule Heidelberg hatten sich angemeldet und stellten sich einem anspruchsvollen Aufgabekatalog auf dem Weg zum Sieg.

Teil 1 – Fragenkatalog. Eineinhalb Stunden Zeit für 29 Fragen und die Blindverkostung eines Weißweins, das war zu schaffen. Gefragt wurde beispielsweise nach den aktuellen Änderungen im Bezeichnungsrecht für deutschen Wein, nach den drei Qualitätsbezeichnungen in der Wachau und der jeweiligen KMW, nach dem Begriff Spinning Cone

Column oder der Größe der Rebfläche in Australien. Zum Schluss sollte ein Weißwein blind verkostet, Geruch und Geschmack analysiert werden, die Herkunft, Jahrgang und Sorte erkannt und das Ganze durch Servierempfehlung, Temperatur und Speisenempfehlung ergänzt werden. "Ganz schön anspruchsvoll", charakterisierte Jury-Mitglied Christine Balais die Prüfungsfragen. Während sich die Teilnehmer dem Mittagbuffet widmeten, übernahmen die Jurymitglieder – außer Christine Balais noch Max Hendlmeier als Vertreter der Wine Australia, Gerhard Elze von der ÖWM Ota Mikolasek von der Hotelfachschule Heidelberg, Alexander Kohnen von der Weinschule Koblenz und Kristine Bäder vom Sommelier Magazin – die Auswertung der Fragebögen. Das Resultat war denkbar knapp. Während ein breites Mittelfeld fundiertes Wissen zeigte, wurde es an der Spitze eng und an



1 Die Stimmung unter den Teilnehmern war entspannt 2 ...in der Jury auch 3 Beim Verkosten der Sherrys 4 Vier Weine standen als Begleiter zu den Saucen zur Auswahl 5 Schriftlicher Test 6 Ort des Geschehens: Die Vinicombe im Meininger Verlag



Ende machten sechs Kandidaten das Rennen, die ein spannendes Finale versprochen: Stephan Doktor, Nicole Malek, Jan Wulff, Tobias Brauweiler, Viola Bittlmeyer und Michael Solbach.

Teil 2 – praktische Prüfung. Unter dem neidlosen Applaus der restlichen Teilnehmer, machten sich die sechs Finalisten bereit für den Endspurt. Entspannt konnten sie den ersten Teil angehen. Vier Weine (Chardonnay, Riesling, Silvaner, Barolo) wurden ausgetastet, die Flaschen offen gezeigt und die Teilnehmer konnten sich Verkostungsnotizen machen. Das praktische Können war anschließend gefragt und schwierig wurde es schon bei der Blindverkostung. Drei Weine in unterschiedlichsten Färbungen galt es zu verkosten, zu beschreiben und zu erkennen. Die klassische Vorgehensweise vom Aussehen über den Geruch und den Geschmack zu einem möglichen Lagerpotenzial, Serviertemperatur, Speisenempfehlung, Anbaugesbiet und Weintyp stellte für die meisten Kandidaten eine unüberwindbare Hürde dar und zeigte bei manchem die fehlende Praxis. Nur zwei Kandidaten brachten die erwarteten Anforderungen

auf den Punkt – und überzeugten dabei auch noch mit ihrer souveränen Kenntnis und Einschätzung der Weine. Die zu erkennen, war zugegeben nicht ganz einfach. Drei Sherrys in unterschiedlicher Qualität wurden ausgetastet: ein Amontillado, ein Manzanilla und ein Oloroso. Doch auch ohne die Weine richtig zu erkennen, wäre eine etwas ausführlichere Beschreibung ihrer aromatischen Vielfalt von einigen Kandidaten zu erwarten gewesen.

Danach wurde es ganz praxisbezogen. Zwei Saucen – Tomate und Hummer – standen zur Verkostung, die es zunächst zu erraten galt. Eine leichte Übung für die Finalisten. Die konnten danach auf ihre Notizen zurückgreifen. Ihre Aufgabe war es, aus den vier zuvor probierten Weinen jeweils eine Empfehlung zu geben und diese zu begründen. Für die meisten war es keine Frage, dass der Rotwein die beste Ergänzung zur Tomatensauce sei und der Chardonnay mit seinen leichten Holzaromen die entsprechende Kraft hatte, der enorm aromatischen Hummersauce Paroli zu bieten. Doch auch hier waren einige unsicher und empfahlen beispielsweise den

Riesling zur Tomatensauce – eher eine Potenzierung der Säure aus den Tomaten statt Ergänzung oder Gegenpart.

Zum Ende wurde dann der Alltag im Restaurant simuliert. Das "Juroren-Ehepaar" Christine Balais und Gerhard Elze hatte sich zum Abschluss eines schönen Abendessens einen Rotwein bestellt. Der klassische Rotweinservice mit dekantieren war gefragt, die richtigen Utensilien sollten ausgewählt werden, der gute Service am Gast stand im Vordergrund und natürlich kam es auf einen einwandfreien Arbeitsablauf an. Hier zeigte sich mangelnde Praxis am ehesten. Wer nun im Restaurant schon Erfahrung gesammelt hatte, war natürlich klar im Vorteil und dass ein gewisses Maß an Selbstbewusstsein und Eloquenz von Vorteil sind, wurde deutlich. Mit einer Ausnahme zeigten die sechs Finalisten hier alle ihre stärkste Seite – das sprach eindeutig für die Kandidaten. Begrüßung der Gäste, Präsentation der Flasche, lautloses Entkorken und Dekantieren, Probeschluck, abräumen der Arbeitsgeräte sind nur einige der Details, auf die die Jury bei ihrer Beurteilung achtete.

Damit waren die Finalisten entlassen, hatten getan, was sie tun konnten und mussten sich nun noch einige Tage in Geduld üben. Denn erst nachdem die Teilnehmer und die zahlreichen Zuschauer, die erfreulicherweise auch nach dem Ausscheiden aus dem Wettbewerb noch da geblieben waren, gegangen waren

DANK AN UNSERE SPONSOREN

