

INTERN



Die starken Seiten der
Sommelier-Union Deutschland e.V.

DER REICHTUM DES UNGEZÄHMTE FLUSSES

Mitglieder-Reise der SU an die Loire: von kleinen-feinen und klassischen Appellationen, dem Klimawandel, Schlössern und Tuffsteinkellern.

Selbstbewusstsein! Die Winzer der Appellation Touraine Chenonceaux bewirtschaften eine kleine nur 100 Hektar große Rebfläche am Flüsschen Cher, zugehörig zum Loire-Tal. Erst vor zehn Jahren haben sie ihre eigene, neue Appellation ins Leben gerufen. Sie unterscheiden sich mit einem klaren Profil von der längst etablierten – und 55 mal größeren – AOP Touraine. Bei der Verkostung am ersten Abend erscheinen die Sauvignon Blancs zunächst zwar weniger expressiv, sind aber insgesamt deutlich vielschichtiger und fungieren hervorragend als Begleiter zu Speisen, zum Beispiel zum Craved Lachs an Saint Maure de Touraine und Rote Beete Pürée mit salzigem Popcorn.

Von 12,5 auf 14 %vol. in nur drei Tagen

Das immer wiederkehrende Thema der Reise: der Klimawandel. Winzerin Patricia Denis von der Domaine de la Renaudie berichtete beispielsweise, wie sie im Herbst 2020 die aromatische Reife ihrer Sauvignon-Trauben abwarten wollte. Innerhalb von nur drei Tagen stieg allerdings der potenzielle Alkohol von 12,5 auf 14 %vol. Noch können diese hohen Werte vor allem bei den säurebetonten weißen Rebsorten der Loire gut eingebunden werden. Luc Poullain, der Präsident der neu geschaffenen AOP

sagte, er sei sich jedoch nicht mehr sicher, ob Sauvignon Blanc bei weiterer Erwärmung in 20 Jahren an der Loire noch angebaut wird. Alkohol- und Säurewerte sind für Christophe Chevreau von der Domaine Vigneau Chevreau im Vouvray in diesem Jahr das kleinste Problem: Frost im April, Hagel im Juni und der aktuelle Mehltaubefall lassen ihn einen 75-prozentigen Ernteausschlag erwarten. Zum Glück seien die letzten vier Jahre deutlich weniger herausfordernd gewesen.



Wilder Fluss, Vielfalt im Glas

Die Loire mit 1.000 Kilometern Länge ist Europas letzter ungezählter Wasserlauf. Das Herzstück des Flusslaufes – zwischen Sully-sur-Loire und Chalonnes – ist seit 2000 Weltkulturerbe der UNESCO. Genau in diesem Abschnitt hat sich die Sommeliergruppe bewegt. Für Teilnehmerin Maria-Anna Wimmer vom Bremer Weinkolleg ist die Loire Vielfalt pur: „In drei Tagen haben wir uns durch verschiedene Herkünfte und Rebsorten gekostet, spannende Winzerpersönlichkeiten kennengelernt, viel gefragt und noch mehr aufgeschrieben. Rebsorten wie Chenin Blanc und Cabernet Franc, Sauvignon Blanc und Malbec sind die Stars. Im Glas prickelt und glänzt es in allen Farben und Geschmacksrichtungen. Die Vielfalt ist klar in Appellationen gegliedert, die man einfach verstehen kann. Doch das Schönste auf jeder Reise ist der intensive Austausch mit den Kollegen“.

Immer mehr Bio-Winzer

Der Anteil der biologisch arbeitenden Winzern ist mit über 20 Prozent bereits übermäßig hoch, Tendenz steigend. Biodynamie-Pionier Thierry Germain von der Domaine Des Roches Neuves hat in den 1990er Jahren seine Heimat Bordeaux verlassen, um an der – aus seiner Sicht viel spannenderen Loire – herausragende und lebendige Weine zu vinifizieren. Neben Chenin Blanc produziert Thierry Germain inzwischen überwiegend Cabernet Franc. Erst seit 2006 ist er mit den Ergebnissen des Cabernet Franc zufrieden. Dabei wiederum haben auch Aspekte des Klimawandels geholfen: Nur, wenn die Rebsorte die nötige phenolische Reife und Komplexität erreicht, ist das Resultat für ihn groß genug. Seine Weine reifen im Felsenkeller! Über Monate hat er die Gänge im Tuffstein-Felsen freigelegt. Hier unten herrscht nicht nur das perfekt, konstante Klima; sondern auch eine ganz spezielle, nicht zu beschreibende Energie. Teilnehmerin Ilka Seiter von der Traube Tonbach war zum ersten Mal bei einer SU-Reise dabei: „An die beeindruckenden uralten Felsenkeller, die so viel Geschichte und Charisma in sich tragen, werde ich

noch lange zurückdenken. Voller Ehrfurcht ging ich durch die Gänge. Es hätte nicht deutlicher werden können, wie wirklich jeder Winzer – ob biodynamisch, biologisch oder konventionell – seine ganz eigene Philosophie und Herangehensweise hat“. Sebastian Bordthäuser fand die Auswahl der Betriebe spannend: „Die Entwicklung Richtung Bio-Weinbau wird offenbar auch vom Verband wahrgenommen. Darüber hinaus zeigte sich wiederum, dass – neben der Bewirtschaftung – der Mensch als entscheidender Faktor in der Gleichung Terroir nicht zu unterschätzen ist“.

Vielschichtige Rote und elegante Crémants

Überhaupt: Es gibt sie noch – die ungeschminkten Roten ohne zu viel Holzeinfluss, mit vielschichtiger Aromatik, eleganter Dichte und eigenbürtiger, filigraner Tanninstruktur. Und zwar hier. Hervorragende Essensbegleiter mit eigenständiger, kühler Stilistik und das zu einem mehr als überzeugenden Preis-Leistungsverhältnis. Allen voran natürlich der Cabernet Franc der jeweiligen Appellationen. Besondere Überraschungen in dieser Kategorie waren aber die autochthonen Pineau d'Aunis von Baudry Dutour sowie der Grolleau Penser Nature von Château Passavant. Ein Highlight der Reise war sicherlich auch die abendliche, exklusive Crémant Messe im Innenhof von Langlois-Chateau. Insgesamt sieben Häuser stellten ihre Crémants aus dem Schaumweinzentrum Saumur vor. Dazu wurden köstliche Loire-Tapas als perfektes Pairing gereicht. Es war ein Fest!

DANKE an Hélène Kermorvant von InterLoire. An Jan Zorgati von der Agentur ff.k. An alle Winzer:innen und Gastgeber:innen. An die 20 motivierten Teilnehmer:innen.



AUSBLICK Die Bordeaux-Reise findet vom 26 bis 30.09.2021 statt. Ich freue mich auf Euch! Eure Inge Mainzer.

Kontakt: inge.mainzer@sommelier-union.de



LOIRE-REISE 25 – 28.07.2021

Gastgeber und Programm

- Auf Château Fontenay: Verkostung und Themendîner mit sechs Winzern der Appellation Touraine-Chenonceaux
- Domaine Vigneau-Chevreau (Appellations Vouvray)
- Château de la Grille (Appellations Chinon)
- Domaine Laurent Mabileau (Appellations Saint-Nicolas-de-Bourgueil)
- Langlois-Chateau: Winzermesse und Themendîner Crémant de Loire (Appellation Saumur)
- Domaine des Roches Neuves und Domaine de Chaintres (Appellation Saumur-champigny)
- Château de Fesles (Appellations Cabernet d'anjou, Bonnezeaux, Coteaux du layon)
- Themendîner mit fünf Domaines der Appellationen Muscadet und Sevré et Maine
- Château de Passavant (Appellations Anjou, Cabernet d'anjou, Coteaux du layon)

SOMMELIER CAMPUS 2021 ONLINE:

STEIN-WEINGÜTER UND SPIEGELAU

Herausragende Weine in Mini-Bocksbeuteln und Top-Gläsern. 60 Probepakete verschickt. Große Akzeptanz und Resonanz bei den SU-Mitgliedern.

Alle hatten auf die Mitgliederversammlung Ende Juni hingefiebert, doch die SU konnte es nicht verantworten. Christian Kraus, Geschäftsführer von Spiegelau, sprach SU-Präsident Peer Holm an: „Jede:r hat den Termin eingetragen. Lass uns online etwas Gutes organisieren.“ Gesagt, getan! Die drei VDP. Weingüter aus Würzburg – Bürgerspital, Juliußpital und Staatlicher Hofkeller – waren eigentlich die geplanten Gastgeber zur Mitgliederversammlung. Und damit auch der logische Partner für das Online-Event. Sie organisierten Verpackung und Versand der Weine und Gläser. In jedem Paket: jeweils zwei Weine der Weingüter. Rieslinge, Weißer Burgunder, ein gereifter Silvaner, ein Gemischter Satz und Spätburgunder, alles VDP.Erste Lagen und Große Gewächse. Christian Frens, Vizepräsident SU: „Die Weingüter präsentierten durch die Bank ganz große Weine. Was beeindruckend war: das Umfüllen der Weine in Kleinstflaschen, in 0,25 l. Bocksbeutel. Knifflig, aber alle



standen da wie eine Eins. Ein echter Genuss“. In jedem Paket zudem drei Gläser der neuen Spiegelau-Serie Definition. Glasgröße Universal, Bordeaux und Burgund. Christian Kraus: „Wir haben zehn Jahre lang unsere Maschinen verbessert, für unsere Serie Hybrid. Nun ist uns die Perfektion gelungen. Ein Definition-Weinglas wiegt gerade mal zwischen 120-130 Gramm, ein Schaumwein-Glas nur 100 Gramm. Das ist so leicht und elegant wie ein mundgeblasenes Glas, sowohl am Kelch, der Kupa als auch an Stiel und Fuß. Dabei sind die Definition Gläser maschinell hergestellt. Das hat bislang noch keiner geschafft. Der Trick: Wir konnten im unteren Bereich der Kupa Glasmenge herausholen. Somit werden die Gläser deutlich leichter, bleiben aber insgesamt genauso stabil wie bisher.“ Insgesamt wurden über 60 Pakete in alle Regionen Deutschlands versendet. Kraus freute sich besonders über ein Kommentar aus der Teilnehmermenge: „Durch Definition gibt es jetzt keinen Grund mehr für mich als Anwender in der Gastronomie, mundgeblasene Gläser zu verwenden. Damit kann ich mein Budget schonen“.

DANKE an Spiegelau, die drei Stein-Weingüter und alle Teilnehmer:innen.

AUSBLICK Ein dritter Anlauf: Die Mitgliederversammlung 2022 wird dann (hoffentlich) live bei den Stein-Weingütern in Würzburg stattfinden. Danke für Eure Geduld. Dort stoßen wir dann auf die gute Zusammenarbeit auch in herausfordernden Zeiten an – und trinken grandiose Silvaner!

PE(E)R SE



Aktiv werden

Als hätten Gastronom:innen nicht schon genug Sorgen ... Kaum scheint die eine Krise ansatzweise erledigt, kommt flutartig der nächste Schock. Die Solidarität und Hilfsbereitschaft – die umgehend aufleuchtete – hat mich wiederum begeistert. Branchen- und länderübergreifend werden die Betroffenen an der Ahr unterstützt. Neben der Veröffentlichung einer Übersicht der Hilfsaktionen, wollen wir vor allem dem gastronomischen Nachwuchs helfen und vermitteln Auszubildende aus den betroffenen Regionen an Kolleg:innen bundesweit. DANKE an alle für die Unterstützung dieser Aktion! Speziell auch an Theresa Stenzel, für die Initiative und Koordination.

Der Startschuss für die diesjährige Sommelier-Trophy ist Anfang August gefallen. Die regionalen Vorausscheidungen finden Mitte September statt. Meldet Euch JETZT an, wenn Ihr Euch bei diesem Wettbewerb messen wollt. Denn hier entscheidet sich, wer ins Halbfinale im November einziehen kann. Bitte alle notieren: Finale am So., 21.11.2021 im Saalbau Neustadt/Weinstraße.

Euch allen ist sicherlich das neue Layout dieser Seiten aufgefallen. Mit Unterstützung von Sina Listmann, die auch die Kolumne übernommen hat, und in enger Zusammenarbeit mit unserem Partner Meininger Verlag sowie Grafiker Steffen Heppes, präsentieren sich die „Starken Seiten der Sommelier-Union“ nun in neuem Glanz. Ich hoffe, dass es Euch ebenso gut gefällt wie mir.

Vinophile Grüße, Euer

Peer F. Holm
Präsident Sommelier-Union
peer.holm@sommelier-union.de



SU BERLIN/UMLAND

TASTINGS FÜR DEN NACHWUCHS

Ob Azubi oder Ausgelernter in Hotellerie und Gastronomie: Regionalsprecher Ferdinand Boeselager und Sommelier Mathias Brandweiner organisierten für Weininteressierte kostenfreie Schulungen. Sie konnten jeweils zehn bis 15 Teilnehmer:innen pro Session begeistern. Station 1: SO/Das Stue im Botschaftsviertel. Station 2: Dorint Kurfürstendamm. Station 3: Nochmals im SO/Das Stue, diesmal auch mit Sommelier Emmanuel Rosier. Die VDP.Prädikatsweingüter unterstützen mit Wein. Flaschen kamen von der Ahr: Meyer-Näkel und Weingut Burggarten; aus Baden: Weingut von und zu Franckenstein und Weingut Robert Schätzle – Schloss Neuweier; von der Mosel: Weingut Lauer; aus dem Rheingau: Weingut Barth, Weingut Kühn und Solveigs Weinkeller; aus der Pfalz: Weingut Friedrich Becker und Weingut Pfeffingen; aus Saale-Unstrut: Weingut Pawis. Aufgrund der guten Resonanz wurde ein Aufbauseminar im SO/Das Stue angeboten. Diesmal: „Wie serviere- und beschreibe ich einen Wein richtig? Nach ASI-Richtlinien auf Englisch“. Die Weinen spendeten die Pfälzer Weingüter Friedrich Becker, Jürgen Leiner und Pfeffingen; außerdem das rheinhessische Weingut Seehof.

DANKE an alle Weingüter, Locations, Teilnehmer:innen und Unterstützer:innen.



KONTAKT Bei Interesse an weiteren Seminaren gerne bei ferdinand.boeselager@sommelier-union.de melden.



SU NÜRNBERG

RESTART STAMMTISCH

Endlich! Der letzte Stammtisch fand im Februar 2020 statt. Nun konnte Regionalsprecherin Simone Ladewig wieder zum Stammtisch einladen – online vom Lindenkeller in Erlangen aus. Inhaberin Gudrun Hagen stammt aus Kärnten und führt dort die „Weinwerkstatt“, einen auf österreichische Weine spezialisierten Handel. Sie stellte den 14 teilnehmenden Sommeliers acht tolle Weine vor. Anschließend wurde diskutiert. Simone Ladewig: „Der Stammtisch kann in der Metro Nürnberg leider nicht mehr stattfinden. Gudrun ist selbst Mitglied in der SU und stellt uns daher in Zukunft ihre Räumlichkeiten im Lindenkeller zur Verfügung. Das Ziel: Wir möchten das Netzwerk hier in der Region weiter fördern, dem regen Austausch der Fachleute einen Ort gebe, die Stammtische hoffentlich bald wieder in Präsenz aufleben lassen! Unsere Ideenliste ist bis zum Rand gefüllt: Wir werden demnächst eine Onlineverkostung mit Wines of Portugal anbieten (siehe Termine), außerdem einen Workshop zu Brot und Wein. Auch die Ausflüge zu den Winzern sollen wieder beginnen, mit dem Weingut Meier Schmidt in Südfranken sind wir bereits im Gespräch“.

DANKE an Gudrun Hagen und die Teilnehmer:innen für den regen Austausch.



KONTAKT Simone Ladewig
simone.ladewig@sommelier-union.de



SU WEST

TEESEMINAR ODENTHAL

Eine kleine Truppe Sommeliers erlebte das Handwerk Tee mit allen Sinnen. Der Tschä-Nara Teagarten in Odenthal-Scheuren („tscha“ ist das koreanische Wort für Tee und „nara“ für Land) liegt mitten im Bergischen Land. Hier kultivieren das Paar Haeng ok Kim und Wolfgang Bucher Teesorten aus Japan, Korea, Taiwan und von den Azoren. Die Sommeliers kamen zur richtigen Erntezeit: Sie pflückten Teeblätter, rösteten, walkten und verkosteten 15 bereits fertige Tees, jeweils dreimal Grüner Tee, Gelber Tee, Blauer Tee, Roter Tee und Schwarzer Tee. Alle unterschieden sich durch unterschiedliche Oxidationsstufen. Von grünem Paprika über Rose, weißem Pfirsich, bis hin zu malzigen Noten und Schokolade. Kulinarisch verwöhnte Eiko Takahashi, Besitzerin einer Kochschule in Köln und Tee-Expertin, mit passenden Snacks und brachte außerdem „cold brewed tea“ mit. Annette Schwarz, Beirätin SU: „Wir wurden alle absolut überrascht von der Vielfalt der Tees, die aus dem gleichen Teestrauch gemacht werden. Und uns wurde bewusst, wie viel Handarbeit in einem Päckchen Tee steckt. Eine faszinierende Welt! Wir sehen die Teewelt nun mit anderen Augen“.



DANKE an Haeng ok Kim, Wolfgang Bucher, und Eiko Takahashi für diesen Einblick.

KONTAKT annette.schwarz@sommelier-union.de
Event organisiert von Thomas Sommer
thomas.sommer@sommelier-union.de



SU NORD

FRANCIACORTA FESTIVAL DIGITAL

Lokale Sommeliers und Franciacorta-Botschafter gaben dem italienischen Schaumwein im Sommer eine digitale Bühne – sowohl auf dem amerikanischen, japanischen als auch auf dem deutschen Markt. Unter ihnen auch Regionalsprecher Maximilian Wilm, der ein Online-Tasting organisierte: „Die 15 Teilnehmer:innen bekamen jeweils drei der edlen Schaumweine vom Konsortium Franciacorta zugeschickt. Gemeinsam probierten und diskutierten wir darüber“.



DANKE an Konsortium Franciacorta für die Großzügigkeit.

KONTAKT Maximilian Wilm
maximilian.wilm@sommelier-union.de

TERMINE

03.09.2021
Anmeldeschluss
Sommelier-Trophy

25.10. 2021
Online-Tasting mit Wines of Portugal und Carine Patricio;
SU Berlin, Franken,
Hamburg, Nürnberg

15. bis 19.11.2021
ASI-Europameisterschaft
der Sommeliers in
Limassol, Zypern

21.11.2021
Sommelier-Trophy 2021
Halbfinale und Finale in
Neustadt an der Weinstraße

WHO IS WHO DER SOMMELIER-UNION DEUTSCHLAND e.V.

Präsident:

Peer F. Holm
Tel.: 02241-201 36 75
peer.holm@
sommelier-union.de

Vizepräsidenten:

Christian Frens
Tel.: 0221-924 282 40
christian.frens@sommelier-
union.de

Philipp Kuenemund
Tel.: 0174-165 69 71
philipp.kuenemund@
sommelier-union.de

Marc Almert
Tel.: 0041 44 510 88 24
marc.almert@
sommelier-union.de

Beiräte:

Niki Restel
Tel.: 0171-47 06 64
niki.restel@
sommelier-union.de

Thomas Sommer
Thomas.sommer@
sommelier-union.de

Theresa Stenzel
Tel.: 0364-594 730 28
theresa.stenzel@
sommelier-union.de

Annette Schwarz
annette.schwarz@
sommelier-union.de

Schatzmeister:

Michael Wangler
Tel.: 06021-443 250
michael.wangler@
sommelier-union.de

Geschäftsstelle:

Katja Gießler & Radka Pölking
Lindenstr. 14
50674 Köln
Tel: 0221-92428-198
info@sommelier-union.de

Unsere Regionalsprecher:

Region Nord:

Maximilian Wilm
maximilian.wilm@
sommelier-union.de

Region Ost:

Theresa Stenzel
Tel.: 0364-594 730 28
theresa.stenzel@
sommelier-union.de

Region West:

Thomas Sommer
thomas.sommer@
sommelier-union.de

Region Mitte:

Sebastian Mac Lachlan Müller
sebastian.mlm@
sommelier-union.de

Region Südwest:

Thomas Krause
thomas.krause@
sommelier-union.de

Region Berlin

Ferdinand von Boeselager
ferdinand.boeselager@
sommelier-union.de

Region Nürnberg

Simone Ladewig
simone.ladewig@
sommelier-union.de

Region Franken

Niki Restel
niki.restel@
sommelier-union.de

Region Süd:

Anja Müller-Eschenbrücher
anja.mueller-eschenbrue-
cher@sommelier-union.de

Unsere Homepage:

www.sommelier-union.de



Passion & Profession



Wir danken unseren Partnern für die Unterstützung

A CLOSER DRINK

Kolumne von Sina Listmann

„The artist is present“, Museum of Modern Art, London 2009. Die Performance-Künstlerin Marina Abramović schaut fremden Menschen, den Besuchern der Ausstellung, in die Augen. Versinkt in ihren Blicken. Eine Minute lang. Sammelt sich dann wieder, konzentriert sich. Und versinkt in die Augen des

nächsten Gegenüber. Das macht sie wochenlang. Kann es etwas Persönlicheres, etwas Intimeres geben als langen Augenkontakt? Ich glaube, nein.

Nähe. Verbundenheit. Gemeinschaft. Das essentielle Gefühl: Hier werde ich wahrgenommen. Hier gehöre ich hin. Ich bin, wir sind!

Aber das Verb „sein“ ist ein schwaches Verb, wie wir Texter:innen gerne sagen. Es will mit Inhalt gefüllt werden, wie das Leben: mit Erfahrungen, mit Farben, mit Meinung, mit Charakter. Wer bin ich, wer sind wir? Welche Ziele habe ich, haben wir? Für welche Werte stehe ich, stehen wir?

Ich möchte Euch, die SU, ab jetzt auf diesem Weg – den Ihr bereits erfolgreich geht – weiter begleiten. Das hier ist nicht meine Kolumne, es ist Eure Kolumne. Und es sind Eure Sommelier-Union Intern-Seiten; sechs Seiten Papier für Eure

Bedürfnisse. Ich möchte lediglich diejenige sein, die hinschaut, die Euch zuhört, die supported und strukturiert, die Themen verdichtet. Meine Kolumne heißt „A closer drink“, in Anlehnung an „A closer look“. Ich bin gerne mitten im Leben, will mich einlassen, mich überraschen lassen, Menschen nahe sein.

Hi, ich bin Sina: Geisteswissenschaftlerin, Weintrinkerin, Journalistin. Sagt mir, wenn Euch Themen bewegen, Dinge in der Sommelier-Szene nerven, Ihr Euch Austausch wünscht. Ob Lob oder Inspiration, Kritik oder offene Fragen: Ich höre zu. Die Nachrichten dürfen nachts von der Bar kommen oder direkt

von einer Verkostung. Sie können Inspiration für die Kolumne oder auch für das Haupt-Interview sein. Und ich verspreche Euch Anonymität. Wer in den Intern-Seiten mit seinen Gedanken nicht genannt werden will, der wird es nicht. Das ist das Schöne an einer Kolumne, sie darf genau hinschauen und nahe kommen bis zum Gänsehaut-Feeling – aber kann jederzeit künstlerisch abstrahieren. „The autor is present.“

NÄCHSTES THEMA

Sommelier-Nachwuchs



ILLUSTRATION: DESIGNAGENTUR ALMA, MAINZ



KONTAKT

Sina Listmann
contact@sina-listmann.com
Handy & WhatsApp: 0176-55637907
Instagram #floravinum

Management der SUintern-Seiten: Weiterhin Niki Restel und Annette Schwarz. Redaktioneller Support: Sina Listmann