

Pressemitteilung
Wien, im Mai 2017

Vier statt drei Finalisten und ein höchst würdiger Sieger

Der Beste Sommelier Europas und Afrikas kommt aus Lettland!

Er überzeugte die Jury mit gleichermaßen viel Kompetenz und Charme. Seit Donnerstag, 11. Mai 2017, darf sich der lettische Sommelier Raimonds Tomsons über den Titel „Bester Sommelier Europas und Afrikas“ freuen.

„Wir suchten nach einem Sommelier, der die Idee des Gastgebers am besten wiedergibt“, fasste Gerard Basset die Entscheidung des technischen Komitees zusammen. Doch was so einfach klingt, verlangte den Finalisten des Wettbewerbs „Bester Sommelier Europas und Afrikas“ zuvor Unglaubliches an praktischem Können, theoretischem Wissen und Nervenstärke ab. Das Finale dieser drei Tage dauernden Meisterschaft fand im Ballsaal des Parkhotels Schönbrunn statt. Aufgrund eng aneinander liegender Ergebnisse entschied man sich dazu, vier der ursprünglich 37 angetretenen Top-Sommeliers die Chance auf den Sieg zu geben. Über mehrere Stunden hinweg betraten David Biraud (Frankreich), Raimonds Tomsons (Lettland), Piotr Pietras (Polen) und Julia Scavo (Rumänien) abwechselnd die Bühne des Parkhotels Schönbrunn und erfüllten vor internationalem Publikum die anspruchsvollen Aufgaben der Jury.

Irritation als Verhängnis

In der Weltspitze der Sommellerie geht es um Präzision, aber auch um Persönlichkeit. So waren für das Finale drei Restauranttische auf der Bühne aufgebaut und die erste Anforderung lautete: „Servieren Sie diesen beiden Gästen einen Sake als Aperitif und begründen Sie Ihre Auswahl. Sie haben zwei Minuten und 30 Sekunden Zeit dafür.“ Auf dem Beistelltisch waren verschiedene Sake-Spezialitäten aufgebaut, eine davon hochprozentig. Genau diese eingebaute Falle wurde von einem Kandidaten in der Hitze des Gefechts übersehen. Bei einer anderen Aufgabe ging es darum, zu einem Geburtstagsmenü die passende Weinbegleitung aus jeweils einem anderen Land zu empfehlen. Hier war es gefragt, die Weine genau zu beschreiben und zu begründen, warum diese zur jeweiligen Speise so gut passen würden. Das dafür vorgesehene kurze Zeitlimit war für zwei Kandidaten nicht ganz zu schaffen, zumal ein Gast als kleine Irritation um einen anderen Wein als den empfohlenen bat.

Blindverkostung einmal anders

„Sie haben vier Minuten Zeit, um diese Magnumflasche zu öffnen und auf 18 Gläser aufzuteilen. Sie dürfen aber bei keinem Glas nachjustieren.“ Hier taten die Kandidaten gut daran, zuerst die Anzahl der Gläser zu überprüfen und auch deren untadelige Sauberkeit. Die gleichmäßige Verteilung des Inhalts gelang den Kandidaten bravourös. Richtig knifflig wurde es, als die Sommeliers zehn schwarz gefärbten Gläsern gegenüberstanden. Von den darin befindlichen Flüssigkeiten waren jeweils zwei identisch – aber nur als Produkt. Diese Getränke

galt es als Paare auf Basis des Grundprodukts beziehungsweise der Herstellungsart zu identifizieren, zu beschreiben und die getroffene Paarung wiederum zu begründen.

Genuss und Spannung

Die geladenen Gäste konnten sich zwischen den Prüfungsabschnitten an einem großartigen Menü delectieren, das von vier Mitgliedern der Jeunes Restaurateurs zubereitet worden war (Hubert Wallner, Thomas Göls, Richard Rauch, Josef Steffner, www.jre.eu/de/oesterreich-at). Begleitet wurde dieses mit den Weinen von jenen 84 Winzern, die für diesen Anlass eine Partnerschaft als Co-Gastgeber eingegangen waren. Gleiches gilt für die beiden Schnapsbrenner Farthofer und Reisetbauer sowie den Wermuthersteller Burschik.

Über den Gewinner

Raimonds Tomsons ist Jahrgang 1980 und arbeitet in der lettischen Hauptstadt Riga als Head Sommelier im Restaurant Vincents. Seit 2007 nimmt er regelmäßig an nationalen und internationalen Wettbewerben teil, zuletzt 2016 an der Sommelier Weltmeisterschaft in Argentinien. Als seine wichtigsten Erfahrungen bezeichnet er die Arbeit im Restaurant Vincents seit 17 Jahren sowie seine Ausbildung an der Weinakademie Rust. Über den Sieg sagt er: „Ich bin überwältigt, danke an alle. Danke an die A.S.I., die uns Sommeliers die Möglichkeit gibt, uns mit unserem Können zu präsentieren. Danke an die Sommelier Union Austria für diese tolle Organisation. Und ganz besonders möchte ich mich bei allen bedanken, die mich unterstützt haben, vor allem bei meiner Frau.“ Und: „Vielen Dank Österreich!“

Geschichte und Hintergründe zu den Wettbewerben

Die Sommelier Weltmeisterschaft wurde 1969 von The Association de la Sommellerie Internationale (A.S.I.) ins Leben gerufen. Seit 1988 wird die Sommelier Europameisterschaft ausgetragen. Ziel ist es, den Austausch von Fachkräften in Restaurants und im Hotelwesen zu fördern und sie zu motivieren, ihre Fähigkeiten zu perfektionieren. Ebenso soll ein gesundes Wettbewerbsdenken zwischen den Teilnehmern forciert werden. Sämtliche Kandidaten, welche an einem Wettbewerb teilnehmen, entstammen entweder einem Mitgliedsland der A.S.I. oder einem sich dafür bewerbenden Land. Mehr als 1.000 Kandidaten haben in den vergangenen Jahren an diesen Wettbewerben teilgenommen. Voraussetzung dafür ist die aktive Arbeit in einem Restaurant, in einer Weinbar, einer Vinothek oder einer weintouristischen Sparte.

Die Osteuropäer kommen

Weniger Glück hatten die beiden Kandidaten aus Österreich (Suvad Zlatic) und aus Deutschland (Torsten Junker), welche nach der ersten Runde ausschieden. Der Schweizer Fabio Masi schaffte es hingegen ins Semifinale. Auffällig an diesem Wettbewerb war die hohe Dichte an erfolgreichen Sommeliers aus osteuropäischen Ländern. Sichtbar machten dies bereits die fünf von zwölf Semifinalisten aus Tschechien, Lettland, Polen, Rumänien und Russland. Im Finale reihten sich an Frankreich die Vertreter aus Lettland, Polen und Rumänien.

Annemarie Foidl, Präsidentin der Sommelier Union Austria, freut sich über einen erfolgreich zu Ende gegangenen Wettbewerb, der erstmals in Kooperation europäischer und afrikanischer Sommelierorganisationen ausgetragen wurde.

Diese Veranstaltung konnte mit Hilfe der folgenden Partner organisiert werden:

- Österreich Wein Marketing – Hauptsponsor (www.oesterreichwein.at)
- ARGE Heumilch (www.heumilch.com)
- Chef & Sommelier (www.chefsommelier.com)
- Haubis (www.haubis.com)
- Hotel St. Martins Therme (www.stmartins.at)
- Modul Universität Wien
- Stölzle (www.stoelzle.com)
- Vini Portugal (www.viniportugal.pt)
- Moët & Chandon /www.moet.com)
- Ruefa Reisen (www.ruefa.at)
- Weingut Schloss Esterhazy (www.esterhazy.at)
- Stift Göttweig (www.stiftgoettweig.at)
- Stift Klosterneuburg (www.stift-klosterneuburg.at)
- Trinkwerk/Transgourmet (www.trinkwerk.cc)
- VieVinum (www.vievinum.at)
- Wein & Pro und Wein & Co mit Pop up Vinothek (www.weinco.at)
- Wirtschaftskammer Österreich (www.wko.at)
- 84 österreichische Winzer, 2 Schnapshersteller und ein Wermuterzeuger
- 45 ehrenamtlich arbeitende Sommeliers aus Österreich, Deutschland, Italien, Serbien und Südafrika

Besuchen Sie uns auf Facebook:

#ASIBestSomm
#SommelierEM2017
#PartnerEM2017
#MSE2017

App mit aktuellen Infos:

<http://app.sommelierunion.at>

Kontakt

Annemarie Foidl
Präsidentin der Sommelierunion Austria
+43 664 3579109 | angereralm@aon.at
www.sommelierunion.at

Pressekontakt

Dagmar Gross | [grosswerk public relations & art promotion](http://grosswerk.com)
+43 1 236 26 64 | werk@grosswerk.com
www.grosswerk.com