

Oberösterreich, im April 2024

Das war der Internationale Sommeliertag der Sommelier Union Austria 2024

Mehr als 60 Sommelières und Sommeliers aus ganz Österreich kamen am 22. April 2024 nach Axberg in die Schnapsbrennerei von Hans Reisetbauer. Erstmals war Oberösterreich Schauplatz des Internationalen Sommeliertags der Sommelier Union Austria, mit Schnaps-Papst Hans Reisetbauer als Gastgeber.

Der Internationale Sommeliertag zählt zu den großen Fixterminen im Jahresprogramm der Sommelier Union Austria. Er ist die zentrale Weiterbildungsveranstaltung für Sommelières und Sommeliers und auch ein wichtiger Termin für den kollegialen Austausch. Drei hochkarätige kommentierte Verkostungen warteten auf die Teilnehmer:innen. Den Beginn machte Sascha Speicher, Chefredakteur von Meiningers Sommelier, mit einer Vergleichsverkostung von Schaumweinen aus Österreich (Sekt Austria), Deutschland und der Champagne. Hier waren die Teilnehmer:innen gefordert, die blind servierten Proben jeweils ihrer Herkunft zuzuordnen. Eine Aufgabe, die sich als wesentlich schwieriger erwies als gedacht und zeigte, dass Top-Produkte aus diesen drei Ländern einander inzwischen höchst ebenbürtig geworden sind. Für die vertretenen Hersteller aus Österreich – Harkamp, Jurtschitsch, Loimer und Schloss Gobelsburg – eine große Bestätigung. Bei der darauffolgenden Blindverkostung zweier Proben aus dem Haus Champagne Laurent ging es darum, herauszufinden, welche der beiden Proben bereits seit drei Wochen entkorkt war. Eine einfache Übung? Ganz und gar nicht! Denn die lange geöffneten Flaschen waren mit Coravin Sparkling verschlossen und zeigten sich in bester Form.

Schnaps und Vulkangestein

Die zweite Lehreinheit gestaltete Hans Reisetbauer. Ein hochprozentiges Powerseminar mit den vier Produkten Williams, Karotte, Himbeere und Vogelbeere. Reisetbauer skizzierte anhand dieser Schnäpse die Voraussetzungen für die erstklassige Qualität eines Brands. Dafür bedarf es demnach einwandfreier Grundprodukte, eine beständig optimale Temperatur des Brennguts und schließlich punktgenaues Zeitmanagement beim Brennvorgang. Einen Schwerpunkt bildete die sprichwörtliche Klarheit der Produkte durch das konsequente Abtrennen von Vor- und Nachlauf. Die dritte Verkostung, bei der sich alles um den Terroircharakter von Vulkangestein im Wein drehte, moderierte Master of Wine-Student Max Glatz. Dabei traten Ungarn, Italien, Spanien und Griechenland in einer Blindverkostung gegen Pendant der Eruption Winzer an.

Da es hier vorab keine Informationen hinsichtlich möglicher Herkünfte der Weine gab, war die Zuordnung zu einem Land umso fordernder. Spannend waren auch die Ausführungen bezüglich der Interaktion von Boden und Rebe – und durch welche Voraussetzungen ein Boden den Wein sensorisch beeinflussen kann.

Wer fährt nach Serbien?

Einen besonderen Programmpunkt bildete das Qualifying für die Vertretung Österreichs bei der kommenden afrikanisch-europäischen Sommeliermeisterschaft in Serbien. Dabei setzte sich Suwi Zlatic im „Duell“ gegen Benjamin Zimmerling durch. Wir gratulieren ganz herzlich!

Weine der Thermenregion DAC & aus Oberösterreich

Begleitend zur Veranstaltung konnten sich die Sommelières und Sommeliers an weiteren Weinspezialitäten delektieren. Das Weinbaugebiet Thermenregion DAC reichte autochthone Spezialitäten wie Rotgipfler, Zierfandler, St. Laurent und Pinot Noir zur Verkostung und der Weinbauverband Oberösterreich zeigte als aufstrebende Wein-Herkunft eine Auswahl seiner besten Weine.

Zum Abschluss kamen die Teilnehmer:innen noch in den Genuss einer Führung durch die hochmodern ausgestattete Brennerei, die Hans Reisetbauer persönlich vornahm. Dabei schilderte er den Weg von der Frucht bis zum fertigen Produkt und verriet auch Details über die Planung – die er zur Gänze selbst vorgenommen hatte.

Annemarie Foidl, Präsidentin Sommelier Union Austria:

„So eine Veranstaltung ist nur durch das Zutun vieler möglich. Ich danke Hans Reisetbauer und seinem Team für die großzügige Unterstützung und auch all den Partnern der Sommelier Union Austria – Österreich Wein Marketing, Coravin, Eruption Winzer, Zwiesel Glas, Laurent Perrier sowie San Pellegrino & Aqua Panna, Weinviertel DAC und Leithaberg DAC. Danke außerdem Hans-Peter Christè für das fantastische Käsebuffet.“

Dagmar Gross, Präsidentin Oberösterreichischer Sommelierverein:

„Dass wir diese Veranstaltung erstmals nach Oberösterreich holen konnten, freut mich sehr. Möglich war das vor allem durch unseren Gastgeber Hans Reisetbauer und sein tolles Team. Ein großes Dankeschön gilt auch den Working Sommeliers, die dafür sorgten, dass immer der richtige Wein zum richtigen Zeitpunkt ins Glas kam – Elisabeth Strömer (Agentur grosswerk), Michael Enkner (Kammer5), Marcel Ragger (Genuss Ufer) und Adrian Schlager (Kammer5). Auch meinen Kolleg:innen von der Sommelier Union Austria danke ich für die gute Zusammenarbeit!“

Pressekontakt

Dagmar Gross | Agentur grosswerk
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64
werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com