



P R E S S E M A P P E





A G E N D A

Die Sommelier Europameisterschaft kommt nach Österreich	Seite 1
Der österreichische Wettbewerbskandidat	Seite 3
Die Sommelierunion Austria (SUA)	Seite 4
Die Association de la Sommellerie Internationale (A.S.I.)	Seite 5
Die Philosophie der A.S.I.	Seite 6
Geschichte und Hintergründe zu den Wettbewerben der A.S.I.	Seite 7
Wettbewerbe der jüngeren Vergangenheit	Seite 8
Repräsentanten der A.S.I.	Seite 9
Sponsoren der A.S.I.	Seite 9
Kontakt	Seite 10

DIE SOMMELIER EUROPAMEISTERSCHAFT KOMMT NACH ÖSTERREICH!

Genau 19 Jahre nach dem letzten großen Sommelier Wettbewerb in Österreich wird die Sommelier Union Austria wieder Gastgeber einer so hochrangigen Veranstaltung. Von 8. bis 13. Mai 2017 sind die besten Sommeliers Europas zu Gast in Wien und wollen wissen, wer der Beste ist. Besucher, die am Programm teilnehmen möchten, können dafür ein Ticket erwerben.

Aus 38 europäischen und drei afrikanischen Nationen kommen die Wettkampfkandidaten angereist. Dazu werden Sommelier-Delegationen aus allen 59 Mitgliedsländern der A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale) erwartet. Sie alle kommen, um das Können der Kandidaten aus den verschiedenen Ländern zu beobachten, zum Netzwerken und einfach zum Austausch mit den internationalen Kollegen. Die Sommelierunion Austria unter Präsidentin Annemarie Foidl hat es sich zum Ziel gesetzt, den Besuchern auch das Weinland Österreich so umfassend wie möglich zu präsentieren.

Besucher willkommen

Während sich tagsüber im Parkhotel Schönbrunn die Wettkampf-Kandidaten ihren Aufgaben stellen, finden für die nicht wettkämpfenden Gäste Weinreisen in die umliegenden Weinbaugebiete statt. Auf dem Programm stehen etwa Ausflüge nach Niederösterreich mit Stationen in Wachau und einer Riedenfahrt auf der Donau, Top-Level Masterclasses (Campus) bei den Winzern im Kamptal und Kremstal und ein Abendessen im Stift Klosterneuburg. Das Burgenland wird unter anderem mit Stationen im Schloss Esterhazy und dem Hotel St. Martins Therme vorgestellt – jeweils mit umfassenden Verkostungen über die regionalen Weine hinaus. Auch Wien wird an einem Tag in den Mittelpunkt gestellt, inklusive Riedenwanderung, Masterclass mit gebietsübergreifenden Themen und Heurigenbesuch. Die veranstalteten Campus Verkostungen umfassen auch die Weine der Partnerwinzer aus der Steiermark oder Weinbaugebieten wie dem Weinviertel.

Eine rare Chance

Nur alle drei Jahre findet die Welt- und Europameisterschaft statt. Zuletzt war Österreich während der VieVinum 1998 Austragungsort der Sommelier Weltmeisterschaft. Das zeigt, welche Besonderheit es ist, den Zuschlag für die Ausrichtung eines solchen Wettbewerbs zu bekommen. Diesen wickelt eine eigene Prüfungskommission der A.S.I. ab und garantiert so einheitliche Standards in allen Mitgliedsländern. Am 9. Mai 2017 ist das Parkhotel Schönbrunn Wettkampflocation und alle 41 Kandidaten stehen am Start. Am nächsten Tag findet im Schloss Esterhazy das Halbfinale statt – nur mehr mit den besten 12 Kandidaten. Bei dieser Runde sind sämtliche Teilnehmer des Besucherprogramms als Zuseher mit dabei. Die ganz große Show mit den drei finalen Kandidaten wird am Abend des 11. Mai 2017 im Parkhotel Schönbrunn ausgetragen (Hietzinger Hauptstraße 10-14, 1130 Wien).

❖ Information über das Besucherprogramm:

<http://sommelierunion.at/em2017>

❖ Anmeldemöglichkeiten für das Besucherprogramm:

<https://secure.ruefa.at/forms/sommeliere-em-2017/>

❖ Besuchen Sie uns auf Facebook:

www.facebook.com/sommelierunion.austria

#ASIBestSomm

#SommelierEM2017

#MSE2017

DER ÖSTERREICHISCHE WETTBEWERBSKANDIDAT

Österreichs Sommelier-Ehre wird durch den Tiroler Diplom Sommelier Suwat Zlatic verteidigt. Er qualifizierte sich dafür im Herbst 2014 im Rahmen eines öffentlich ausgetragen Wettbewerbs gegen knapp 20 Mitbewerber und trägt den Titel „Bester Sommelier Österreichs“. Zlatic hat seither zum Training an zahlreichen europäischen Wettbewerben teilgenommen. Zusätzlich verfügt er über Diplome als Sake Sommelier und Master Sommelier Advanced, entschied den Wettbewerb als Champagne-Botschafter 2015/16 für sich und wurde zum „VINEUS Sommelier of the Year“ gekürt. Vergangenes Jahr bestand Suwat Zlatic die Feuerprobe als österreichischer Kandidat bei der Sommelier-WM in Argentinien mit dem grandiosen 16. Platz von insgesamt 59. Der gebürtige Bosnier kam 1993 nach Österreich, lebt mit seiner Familie in Landeck und ist im Geigers Posthotel in Serfaus als Maître d'hôtel tätig. Von seinen Arbeitgebern, den Hoteliers Barbara und Florian Geiger, erhält er jegliche Unterstützung für sein Engagement.

DIE SOMMELIERUNION AUSTRIA (SUA)

Die Sommelierunion Austria wurde 1998 (als Sommelieverband Österreich) anlässlich der Sommelier Weltmeisterschaft in Wien gegründet. Als Dachorganisation für alle Sommeliers in Österreich bündelt sie in sich die einzelnen Landesvereine. Seit 2008 ist die Tirolerin Annemarie Foidl Präsidentin der Sommelierunion Austria und vertritt deren Interessen national und international.

www.sommelierunion.at

Die vorrangigen Ziele der Sommelierunion Austria sind:

- ❖ Das Fördern der Sommeliers in Österreich
Das Stärken des Berufsbilds des Sommeliers in der Öffentlichkeit als das eines hochqualifizierten, serviceorientierten und umsatzbewussten Mitarbeiters in der Gastronomie.
- ❖ Allen Sommeliers in Österreich als Ansprechpartner zur Verfügung zu stehen.

Den Landesvereinen stehen folgende Präsidentinnen und Präsidenten vor:

- ❖ Reinhold Baumschlager, Oberösterreichischer Sommelierverein (OSO)
www.ooe-sommelierverein.at
- ❖ Josef Bitzinger, Wiener Sommelierverein (WSOV)
www.wsov.at
- ❖ Sabine Fließner-Just, Steirischer Sommelierverein (StSOV)
www.stsov.at
- ❖ Willi Hirsch, Vorarlberger Sommelierverein (VSOV)
www.vsov.at
- ❖ Martina Illek, Niederösterreichischer Sommelierverein (NSOV)
www.sommelier.co.at
- ❖ Stefan Lamster-Haubenwallner, Burgenländischer Sommelierverein (BSOV)
www.bsov.net
- ❖ Dörte Steiner, Salzburger Sommelierverein (SSOV)
www.ssov.at
- ❖ Norbert Waldnig, Tiroler Sommelierverein (TSOV)
www.tsov.at



DIE ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE (A.S.I.)

Die A.S.I. wurde von 3. bis 4. Juni 1969 als Non-Profit-Organisation in Reims (Frankreich) gegründet. Ihre Ziele sind:

- ❖ Alle nationalen Sommeliervereinigungen unter ihrem Dach zu vereinen (je eine pro Nation) und Länder ohne Sommeliervereinigung bei der Gründung einer solchen zu unterstützen
- ❖ Die Koordination aller Aktivitäten, die der Weiterentwicklung der Professionalität dienen (Trainings, Wettbewerbe ...)
- ❖ Den Beruf des Sommeliers zu fördern sowie das Wissen der Konsumenten zu verbessern
- ❖ Die Ethik des Sommelierberufs zu wahren
- ❖ Die A.S.I. involviert sich an jeglichem Geschehen mit Bezug zu Wein, Spirituosen oder anderen Getränken und ist in der Lage, sich direkt oder indirekt im Rahmen der oben genannten Punkte zu engagieren.

Die A.S.I. hat ihren rechtlichen Sitz in Paris (Frankreich) und wird von Mitgliedern jener Landesorganisation verwaltet, welche gegenwärtig die Präsidentschaft innehat. Gewählt wird sie jeweils für drei Jahre. Der Vorstand besteht aus Präsident, General Sekretärin mit Assistentin, Schatzmeister mit Assistentin und allen Präsidenten der nationalen Sommeliervereinigungen.

DIE PHILOSOPHIE DER ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE (A.S.I.)

Der Wirkungsbereich der Sommeliers von heute ist längst nicht mehr auf das Servieren von Wein beschränkt. Über das umfassende Weinwissen hinaus werden soziale Kompetenz, wirtschaftliches Denken sowie die Pflege und Verwaltung der eingekauften Weine vorausgesetzt. Zudem haben moderne Sommeliers auch ein Verständnis für die Bedeutung von Marketing und welche Rolle sie selbst darin im Unternehmen spielen.

Während man sich Wein- und wirtschaftliches Wissen in darauf spezialisierten Instituten und Universitäten aneignen kann, sind Erfahrung und Routine nur durch entsprechende Praxis zu erwerben. Dies macht deutlich, wie wichtig kontinuierliches Training ist, um bei all der individuellen Erfahrung einheitliche und praxisbezogene Standards zu erlangen.

Die internationale Sommelier Vereinigung A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale) hat es sich zur Aufgabe gemacht, umfangreiche Trainingsunterlagen bereitzustellen. Diese stehen auch auf der Website www.sommellerie-internationale.com zur Verfügung. Sie umfassen sämtliche Voraussetzungen, um sich über aktuelle Standards dieses Berufs auf dem Laufenden zu halten, der ständigen Veränderungen und Entwicklungen unterliegt.



GESCHICHTE UND HINTERGRÜNDE ZU DEN WETTBEWERBEN DER A.S.I.

Die Sommelier Weltmeisterschaft wurde 1969 ins Leben gerufen, die Sommelier Europameisterschaft wird seit 1988 durchgeführt – jeweils im Dreijahresrhythmus (EM bis 2006 Ruinart Trophy bzw. bis 2010 im Zweijahresrhythmus. Diese Veranstaltungen ermöglichen den Austausch von Fachkräften in Restaurants und im Hotelwesen. Sie forcieren einen gesunden Wettbewerb zwischen den Teilnehmern und dienen der Motivation, ihre Fähigkeiten zu perfektionieren. Zudem soll dadurch der Sommelierberuf eine breitere Aufmerksamkeit in der Öffentlichkeit erfahren. Die Sommelier Weltmeisterschaft findet alle drei Jahre in einem der Mitgliedsländer der A.S.I. statt, das von der A.S.I. dafür entsprechend autorisiert wurde.

Sämtliche Delegationen, welche an einem Wettbewerb teilnehmen, sind entweder Mitgliedsland der A.S.I. oder ein sich bewerbendes Land. Jede offizielle Delegation besteht aus einem Wettbewerbskandidaten, einem Journalisten und der Präsidentin/dem Präsidenten dieser Landesvereinigung. Mehr als 1000 Kandidaten haben in den vergangenen Jahren daran teilgenommen. Voraussetzung dafür ist die aktive Arbeit in einem Restaurant, in einer Weinbar, in einer Vinothek oder einer weintouristischen Sparte.

WETTBEWERBE DER JÜNGEREN VERGANGENHEIT

Europameisterschaft

Jahr	Austragungsort	Gewinner	Herkunft	
1988	Reims, France	Serge Dubs	France	Ruinart Trophy
1990	Reims, France	Mikael Söderström	Sweden	Ruinart Trophy
1992	Reims, France	Bernd Kreis	Germany	Ruinart Trophy
1994	Reims, France	Eric Beaumard	France	Ruinart Trophy
1996	Reims, France	Gerard Basset	United Kingdom	Ruinart Trophy
1998	Reims, France	Eric Duret	France	Ruinart Trophy
2000	Reims, France	Franck Thomas	France	Ruinart Trophy
2002	Reims, France	Enrico Bernardo	Italy	Ruinart Trophy
2004	Reims, France	Andreas Larsson	Sweden	Ruinart Trophy
2006	Paris, France	Robert Lie	Norway	Ruinart Trophy
2008	Sofia, Bulgaria	Isa Bal	Turkey	
2010	Strasbourg, France	Paolo Basso	Switzerland	
2013	Sanremo, Italy	Arvid Rosengren	Swedish	

Weltmeisterschaft

Jahr	Austragungsort	Gewinner	Herkunft
1995	Tokyo, Japan	Shinya Tasaki	Japan
1998	Vienna, Austria	Markus del Monego	Germany
2000	Montreal Quebec, Canada	Olivier Poussier	France
2004	Athens, Greece	Enrico Bernardo	Italy
2007	Rhodes, Greece	Andreas Larsson	Sweedden
2010	Santiago, Chile	Gerard Basset	United Kingdom
2013	Tokyo, Japan	Paolo Basso	Switzerland

REPRÄSENTANTEN DER A.S.I.

- ❖ Shinya Tasaki, Präsident der A.S.I. und Sommelier Weltmeister 1995
- ❖ Gerard Basset, Direktor des Sommelierwettbewerbs-Komitee (Sommeliers Contests Committee – SCC) und Sommelier Weltmeister 2013
- ❖ Michèle Aström Chantôme, Koordinatorin des SCC und Generalsekretärin
- ❖ Saiko Tamura Soga, stellvertretende Generalsekretärin

Mitglieder des SCC:

- ❖ Paolo Basso, Sommelier Weltmeister 2010
- ❖ Serge Dubs, Sommelier Weltmeister 1989
- ❖ Eric Duret, Sommelier Europameister 1998
- ❖ Ricardo Grellet, President of the Sommeliers Association of Chile
- ❖ Andreas Larsson, Best Sommelier of the World 2007
- ❖ Markus del Monego Best Sommelier of the World 1998
- ❖ Jean-Pascal Paubert, in charge of logistics
- ❖ Andrés Rosberg, President of the Association of Sommeliers of Argentina

SPONSOREN DER A.S.I.

- ❖ Vinexpo, www.vinexpo.com
- ❖ Wines of Portugal, www.winesofportugal.com
- ❖ Chef&Sommelier, www.chefsommelier.com
- ❖ Austrian Wine, www.austrianwine.com
- ❖ Suntory, www.suntory.com
- ❖ Sommeliers International, www.sommeliers-international.com
- ❖ San Pellegrino, www.sanpellegrino.com
- ❖ Moët & Chandon, www.moet.com
- ❖ Vins d'Alsace, www.vinsalsace.com



KONTAKTE

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

Suvad Zlatic
Österreichischer Wettbewerbskandidat für die Sommelier EM 2017
Tel.: +43 676 33 25 853 | info@suwine.at
www.suwine.at

PRESSEKONTAKT

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