

PYTAŃ DO... 10

Od jak dawna pracujesz w środowisku winiarskim i jaka była Twoja pierwsza praca?

Moja pierwsza praca to restauracja Steirereck am Pogusch, siostrzany koncept restauracji znanej szerszej publiczności z listy The World's 50 Best Restaurants – Steirereck w Stadtparku w Austrii. Zacząłem tam pracować tuż po zakończeniu szkoły w 2004 r.

Kiedy na poważnie zacząłeś interesować się winem?

W 2003 r., miałem 18 lat, kiedy spróbowałem 50-letniego Rieslinga. To wydarzenie totalnie zmieniło sposób w jaki postrzegam dzisiaj starzone wina.

Kto w świecie wina jest Twoim idolem i dlaczego?

Największe, jeżeli nie powiedzieć wstrząsające, wrażenie zrobiło na mnie seminarium degustacyjne z Pauliem Drapperem z Ridge Vineyards. Pamiętam, że była to pierwsza degustacja komentowana, w jakiej wziąłem udział w Wielkiej Brytanii, i Paul zachwycił mnie swoją pokorą, skromnością, opanowaniem i gigantyczną wiedzą.

Jakie przeżycie związane z winem i gastronomią najbardziej zapadło Ci w pamięć?

Taylor Fladgate Scion 1855 Vintage Tawny Port w połączeniu z kantońskim deserem, którego po raz pierwszy spróbowałem w Hongkongu. Pamiętam, że były to smażone w głębokim tłuszczu sezamowe kulki z miękką i lekko ciągnącą się formą, a jednocześnie chrupiącą teksturą.

Gdybyś mógł spróbować dowolnego wina, co byś wybrał i z kim byś je wypił?

Jednym z moich ulubionych win jest Pinot Noir z Cristom położonego w amerykańskim stanie Oregon. Wszystkie z występujących tam pojedynczych parceli idealnie oddają charakter kapryśnego i eleganckiego szczepu, jakim jest Pinot Noir. Chciałbym wypić to wino z moim dziadkiem. Niestety, nie będzie to już możliwe, gdyż odszedł, zanim odkryłem swoją miłość do wina.

Czym charakteryzuje się dobry sommelier?

To osoba, która potrafi słuchać swoich gości. Dobry sommelier powinien mieć świadomość, że goście powiedzą ci wszystko. Werbalnie albo jeszcze częściej niewerbalnie.

Ulubione połączenie jedzenia i wina?

Uwielbiam Pinot Noir z Burgundii i z Oregonu z piersią kaczki i selerem gotowanym w wermucie.

Ulubione aspekty Twojej pracy?

Dosłownie wszystko.

Jakie cele realizujesz jako sommelier?

Moim największym celem jest zdanie egzaminu oraz zdobycie tytułu Master Sommeliera.

Co najmniej lubisz w swojej pracy?

Nic nie przychodzi mi do głowy.



BIO

Imię i nazwisko:

Stefan Neumann

Stanowisko: head sommelier w Dinner by Heston Blumenthal w hotelu Mandarin Oriental, Hyde Park, London

Data urodzenia:

17 października 1984 r., Wiedeń

Osiągnięcia: doświadczenie zdobywał w takich restauracjach jak słynna The Fat Duck w Bray, Le Manoir aux Quat'Saisons w Oxfordzie, hotel Obauer w Salzburgu czy Steirereck w Wiedniu. Wygrał zawody Sud de France w 2011 r. Finalista UK Sommelier of the Year w 2013 i 2014. Od 2015 r. ambasador marki Krug. Neumann aktualnie jest kandydatem do tytułu Master Sommeliera.



FOOD & WINE PAIRING STEFANA NEUMANNA

Danie: „Meat fruit”, czyli kultowe danie z restauracji Dinner by Heston Blumenthal. To nic innego jak parfait z wątróbek kurczaka pokryte żelem z mandarynki. Serwowane z kromką wiejskiego chleba. Kształt dania do złudzenia przypomina ten owoc.

Wino: Kieliszek Castelnau du Suduiraut z Sauternes z 2008 r. Ciężkość wina będzie komplementarna do wagi dania i doda całości harmonii. Sauternes postrzegany często jako wino zbyt słodkie uzupełni w tym przypadku danie o owocową kwasowość, która przełamie i ożywi bogatą strukturą parfait.