

MAGAZIN

DER SOMMELIERUNION AUSTRIA

#01/22



SOMMELIERUNION
AUSTRIA

100 JAHRE ZWEIGELT

Stefan Neumann im Interview



Florian Schütty, ÖWM.



EDITORIAL

Frühlingserwachen – durchatmen!

Die Wintersaison ist fast vorüber – in den Ferienregionen konnte man sich nicht beklagen, die Stadtgastronomie ist erst wieder im anrollen, die Nachtgastro erwacht. Ein schönes Erwachen hatte Thorsten Schneider – er konnte den 2. Platz beim Sake Pairing Contest belegen. Herzlichen Glückwunsch zur super Performance! Sommeliers wie er zeigen, mit wie viel Gefühl, Esprit, Einfühlungsvermögen und Kompetenz schöne Kombinationen entstehen.

Gut kombiniert wird sicherlich auch bei der Vie Vinum – wir werden vor Ort sein. Freut euch auf interessante Verkostungen an unserem Stand! Vom Stand an den Strand von Jois: das Fassrennen am 27. 6. mit unseren Partnern vom Leithaberg wird wieder das Come-together, auf das wir uns so freuen! Und auch nicht zu versäumen: unser Sommeliertag am 5. 9. in der Gobelsburg – interessante Themen warten!

Wen es in den Fingern juckt, uns bei diversen Veranstaltungen zu unterstützen – wir freuen uns über Working Somms – einfach melden und schon ist man dabei! Und wem die Zeit bis dahin zu lange ist, der kann sie sich mit unseren Online-Seminaren vertreiben! Alles zu finden auf www.sommelierunion.at

Herzlichst, Annemarie Foidl

Zweigelt:
Erfolgsgeschichte durch
Hochkultur

Man darf der roten österreichischen Paraderesorte durchaus gratulieren. Zum hundersten Geburtstag, aber viel mehr noch zur Leistung als Botschafter österreichischer Weinkultur. Aber woher kommt dieser Erfolg? Gut, man könnte jetzt über Hochkultur (am Feld, nicht im Theater), Lenz Moser und die verhältnismäßig dankbare Handhabung im Weingarten sprechen, aber das wäre zu einfach. Für mich sind die zwei größten Trümpfe des Zweigelt diese hier: Kaum eine andere rote Rebsorte kann die ganze Bandbreite der Weinstilistik so gut spielen wie der Zweigelt. Vom einfachen Hauswein aus der Literflasche über grandiose Herkunftsweine von leicht bis kräftig hin zu einem der besten Partner in Top-Cuvées made in Austria. Darüber hinaus noch ein Ass im Ärmel bei der österreichischen Sektproduktion und gelegentlich sogar als Süßwein veredelt. Und diese Vielfaltigkeit macht ihn auch zu einem sehr dankbaren Speisenbegleiter, vom Aperitif bis zum Dessert. Ich wünsche dem Zweigelt alles Gute zum Runden und wünsche mir viele Winzer und Gastronomen, die das enorme Potenzial dieser Rebsorte erkennen und fördern! Ich muss gestehen, auch ich musste sie wieder neu entdecken, aber da hat sich in den letzten Jahren so viel Tolles getan, dass ich nur jedem raten kann: Re-think and drink Zweigelt!

Prost,
Euer Florian

WIR DANKEN UNSEREN PARTNERN!

LEITHABERG DAC
TRADITION - TERROIR - TIEFGANG

ÖSTERREICH WEIN

falstaff
profi

TRINKWERK



IMPRESSUM

Medieninhaber: Falstaff Profi GmbH

Anschrift des Medieninhabers:

Führichgasse 8, 1010 Wien

Herausgeber:

Sommelierunion Austria

Redaktion: Mag. Alexandra Gorsche

Grafik: Alexander Bayer

Produktion/Litho:

DI (FH) Philipp Wagner

Lektorat: Mag. Nicole Schläffer

EVENTTIPP

VieVinum

Internationales Weinfestival –

Save the date!

Hofburg Vienna

21. 5. – 23. 5. 2022



»Ich liebe Zweigelt –
na klar!«

INTERVIEW

100 Jahre Zweigelt!
Aus gegebenem Anlass verrät Stefan Neumann,
warum Zweigelt viel, aber nicht langweilig ist.

PROFI Das Potential von Zweigelt wird oftmals unterschätzt. Wofür steht Zweigelt für Sie?

STEFAN NEUMANN Mir persönlich bedeutet die Rebsorte viel und dies hat mehrere Gründe. Meine ersten Erinnerungen an die Rebsorte in den ersten 2000er Jahren war nicht großartig. Im vergangenen Jahrzehnt, insbesondere in den letzten Jahren, ist sie aus ihrem Dornröschenschlaf erwacht. Österreichische Winzer haben viel gelernt und die Kombination Zweigelt mit österreichischem Charme und Know-how gibt's nur einmal auf der Welt.

Wie sehen Sie die Rebsorte Zweigelt im Vergleich zu anderen?
Ein bisschen wie ein Olympischer Gymnastik-Athlet, da der Zweigelt in vielerlei Disziplinen beeindruckt werden kann. Manchmal spiegelt sich seine Kraft in geschmeidiger und

sanfter Form wider. Er zeigt aber auch Muskeln und das durch Tiefe und Substanz. Er kann pfeffrig sein wie Syrah aus dem nördlichen Rhonetal, frisch und saftig wie Gamay aus Burgund. In meisterhaften Händen kann er auch Höhen eines Top-Pomerol erreichen. >



»I'm a Zweigelt lover
because ...

... not every day is a
Montrachet Day.«

STEFAN NEUMANN
Wine Consultant
und Master Sommelier

WEINGUT HAGN
MAILBERG

Hagn



**ZEIT FÜR
EINZIGARTIGES
UNIQUE 2019**



Über Stefan Neumann

Nach seiner Ausbildung an der Tourismusschule Bad Hofgastein in Salzburg begann er seine Karriere im Restaurant »Steirereck« in Wien und »Restaurant & Hotel Obauer« in Werfen. 2008 ging es nach England zuerst ins »Le Manoir aux Quat'Saisons«, ein seit 1985 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnetes Restaurant in Oxfordshire. Es folgten 3 Jahre im »The Fat Duck«, Heston Blumenthals höchst dekoriertes drei Michelin-Sterne Restaurant. 2015 wurde er zum Head Sommelier befördert, um darauffolgend 2018 den nächsten Aufstieg zum Director of Wine zu machen.

Im August 2017 bestand Stefan die Prüfung zum Master Sommelier. Der Titel »Master Sommelier« gilt als höchste Weihe für Sommeliers weltweit und wurde bisher nur von drei Österreichern erreicht. Seither ist er aktives Mitglied der Court of Master Sommeliers Europe und unterstützt bei Kursen und Prüfungen auf allen Ebenen von Introductory Kurs bis zur Master Sommelier Prüfung. Seit 2021 hat er zudem seine eigene Wein Consultancy in London, England.



»Ich liebe Zweigelt – na klar!«

> *Welche Vorzüge hat diese Rebsorte?*
Sie schafft den Spagat zwischen Zugänglichkeit für Beginner und Komplexität für den Connoisseur und das schon fast zu einem international unerschämten niedrigen Preis. Übrigens – das sollte ein Geheimnis zwischen uns bleiben. Nur nicht weitersagen, wir wollen ja nicht die schon fast unerschwinglichen Höhen der Preise des Burgund-Markts erreichen.

Welche Trends vernehmen Sie bei Ihren Gästen?
Gäste lieben mehr als zuvor persönliche Empfehlungen und wertschätzen ein gutes, ehrliches Service. Keine Technologie der Welt kann momentan eine tolle und von Herzen kommende Empfehlung ersetzen. Bei meinen Kollegen sieht und hört man, dass Vielseitigkeit in allen Lebenslagen momentan sehr gefragt ist. Dies bezieht sich nicht nur auf das detaillierte Fachwissen. Es geht vielmehr um den Geschäftssinn, also finanziell kluge Entscheidungen für die Zukunft zu treffen. Beispielsweise den Einkauf von »En primeur« aka Subskription.

Ihre persönlichen Lokal-Tipps?
Das »The Victory Hotel« in Südaustralien

südlich von Adelaide hat mit mehr als 8000 Flaschen – eine tolle Auswahl, im speziellen für Wendouree. In Italien führt kein Weg an »La Ciau del Tornavento« vorbei und wenn man sich nach London verirrt dann sollte man sich schon das Spektakel von »67 Pall Mall« geben, die gerade mal 800 Weine ausschenken.

Wie hat sich die Situation seit Covid verändert?

Der Markt war vorher schon sehr umkämpft und Covid hat dies sicher noch verstärkt. Arbeitskräfte, die ein gewisses Fachwissen bringen, sind nach wie vor begehrt. Experten, die Fachwissen und Berufserfahrung vorweisen können und sich wie ein Chamäleon an verschiedene Situation anpassen können, sind die Nadel im Heuhaufen und gefragter denn je.

Hat sich das Konsumverhalten seit Covid verändert?
Weniger Quantität und mehr Qualität. Das bezieht sich nicht nur auf den Teller und das Glas.

»Wein ist eine wunderbare Reise, man weiß zwar, wo man anfängt, aber sie hört nie auf. Michael Ende wusste es schon damals: Es ist eine unendliche Geschichte. Was mich an Wein fasziniert, ist, dass er Menschen zusammenbringt. Was kann man sich in so einer Zeit mehr wünschen? »Unite not divide.««

STEFAN NEUMANN
Wine Consultant
und Master Sommelier





2017 Zweigelt
Neusiedlersee
Reserve DAC
Artisan Wine

»Franz Schneider ist ein Meister seines Faches und kreierte hier etwas ganz Spezielles.«

STEFAN NEUMANN
Wine Consultant und Master Sommelier

Ein persönlich zusammengestelltes und breit gefächertes Angebot waren nie wichtiger. Und das bedeutet nicht, sich nur auf große Namen zu fixieren, sondern auch die kleinen, aber engagierten Winzer, die ein Top-Preis-Leistungs-Verhältnis bieten, zu fördern.

Warum lieben Sie Ihren Beruf?

Ich habe mehr als einen Beruf. Meine eigene Firma, in der ich als Wine Consultant agiere und Trainer für den Court of Master Sommelier bin. Natürlich bin ich immer ein passionierter Sommelier, der versucht, österreichischen Wein an die Frau bzw. den Mann zu bringen. Jeder Tag ist anders und das Wunderbare an meinen verschiedenen »Berufungen« ist, dass der eine Tag mit Gästen, der nächste mit Weinhändlern und der andere Tag damit verbracht wird, aus 180 Cabernet Sauvignons die »Besten« zu finden. Ich mag es nicht, standortgebunden zu sein.

Mir persönlich liegt auch die Nachwuchsförderung sehr am Herzen. Hier geht es um die nächste Generation und darum, jungen Leuten zu helfen, ein Standbein in der Welt des Weines aufzubauen. Das motiviert unheimlich. <

PORTRÄT ZWEIFELT

Autochton: ja
Ursprung: Kreuzung Blaufränkisch x St. Laurent von Dr. Zweigelt in Stift Klosterneuburg
Hauptanbaugebiete in Österreich: Burgenland (Neusiedlersee DAC), Niederösterreich (Carnuntum, Kamptal, Weinviertel), Steiermark (Vulkanland), Wien
Hauptanbaugebiete international: Ungarn, Slowenien, Tschechien, Kanada
Rebfläche: 6500 ha
Aromen: Kirsche, Zwetschke, Pilze, Pfeffer, Zimt
Säure: Mittel
Tannine: Mittel
Alkohol: 12,5 bis 14,5%-Vol
Intensität: vom leichten Rotwein bis zum kräftigen, lagerfähigen Rotwein
Ausbau: meist trocken, Ausbau in Stahl, Ausbau im kleinen Holzfass
Verwendung: als Einzelrebsorte, in Cuvées, als Grundwein in der Schaumweinerzeugung
Potential: 5 bis 25 Jahre
Synonym: Rotburger, Blauer Zweigelt
Pairing: von leichten Vorspeisen mit Fleisch bis zu leichteren Schmorgerichten, Süßwasserfischen, Knollengemüse, Schokoladendesserts
Serviertemperatur: 16–18° Grad, im Sommer darf leichter Zweigelt mit 15° Grad auf den Tisch
Glasempfehlung: leichte Zweigelt: Chiantiglas
kräftige Zweigelt: Bordeauxglas
Preisrange: 5 bis 50 Euro



**VOLLMUNDIG,
TIEFGRÜNDIG,
UNVERKENNBAR.**

Als einzige Staatsbrauerei einer Nation von Bierliebhabern versichern wir, dass jeder Tropfen Budweiser Budvar ausschließlich in Budweis und nach einem über Jahrzehnte hinweg unveränderten Rezept gebraut wird. Nur so erreichen wir den beliebten, tiefgründigen und fein ausbalancierten Geschmack. Na zdravil!

