

RITTER DER WEINE

Edle Tropfen und gastliche Hotels, das passt gut zusammen. Bevor an dieser Stelle Häuser präsentiert werden, die neben einem klassischen Hotel auch ein Weingut betreiben, lassen wir zwei sehr unterschiedliche Sommeliers zu Wort kommen. Was beide Weinkenner verbindet – die Liebe zum Produkt.

Text: Stephan Burianek

Justin Leone verließ sein Heimatland Kanada bereits im Alter von sechs Jahren, wuchs in Kalifornien auf und studierte Kontrabass und Englische Literatur in Indiana. Er selbst sagt, er komme aus Chicago, wo er als Mitglied einer Rockband Musikalben einspielte. Eigentlich wollte er ins Musikmanagement. Mit diesem Ziel vor Augen kellnerte er, um seine Kommunikationsfähigkeit zu verbessern. So kam er auf den Wein, der ihn nicht mehr losließ. Bei Nicolas Potel im Burgund („mein heiliger Gral“) studierte er die Weinproduktion. Seit fünf Jahren ist er Sommelier im Restaurant Tantris in München-Schwabing und schreibt in diversen Lifestyle-Magazinen als Edfeder über Wein- und Kulinarikthemen.

SIE SIND AUTODIDAKT. MAN FINDET HIERZULANDE SELTEN SOMMELIERS OHNE EINE SPEZIFISCHE AUSBILDUNG. SEHEN SIE „STUDIERTE“ SOMMELIERS IM VORTEIL?

Ich war beim Lernen über Wein unbarmherzig zu mir selbst. Sobald Wein meine Passion wurde, habe ich mir in diversen Bibliotheken möglichst viel Wissen angelesen und jeden Cent meines Einkommens in Wein gesteckt. Das ist meiner Meinung nach die effektivste Form der Ausbildung. Im deutschsprachigen Raum inskribieren viele junge Menschen irgendwelche Sommelierkurse, für die sie dann häufig nur das Notwendigste machen, bevor sie sich „Sommelier“ nennen. Das ärgert mich. Was zählt, ist die Leidenschaft für den Wein, nicht irgendein Diplom.

SIE HABEN IM BURGUND ZWEIMAL BEI DER WEINPRODUKTION MITGEARBEITET. IST FRANKREICH IHR SPEZIALGEBIET?

Ja, obwohl ich kein allzu großer Bordeaux-Liebhaber bin. Mich interessieren mehr die Bauern, das heißt Burgund, Loire, Rhonetal und Languedoc.

WAS HALTEN SIE VON DEN AKTUELLEN TRENDS IM WEINGESCHÄFT? MUSS MAN ALS SOMMELIER JEDEN TREND MITMACHEN?

Stehenbleiben geht natürlich nicht. Unsere Gäste freuen sich über Entdeckungen, diese sind ein großer Teil der Sommelierarbeit. Das Tantris ist aber seit 45 Jahren nicht zuletzt aufgrund der Konsistenz seiner Produktqualität ständig ausgebucht, wir sind kein „Trendladen“. Wir haben gewisse Erwartungshaltungen zu erfüllen.

JUSTIN LEONE,
SOMMELIER
IM RESTAURANT TANTRIS,
MÜNCHEN-SCHWABING.

WAS ZÄHLT, IST DIE LEIDENSCHAFT ZUM WEIN.



WAS HALTEN SIE VON ORANGE WINES?

Die finde ich sehr schwierig, weil viele Weinproduzenten derzeit unter dem Deckmantel des Natürlichen ganz fürchterliche, fehlerhafte Weine auf den Markt werfen und zu viele Weinbars nicht den Unterschied zwischen diesen „Natural Desasters“ und vernünftigen Orange Wines kennen. Es fehlt oft das notwendige Basiswissen. Regelmäßig hält man mir schlechte Naturweine unter die Nase und fragt mich: „Na, was ist das?“, und ich muss dann antworten: „Woher soll ich das wissen? Der Scheiß ist tot.“ Und wenn man mir dann sagt, das ist ein Aligoté aus dem Burgund, dann muss ich diese Person fragen, ob sie schon einmal einen Aligoté von Jean Marc Boillot, Michel Lafarge oder der Domaine d'Auvenay getrunken hat. Man muss die Klassiker kennen, um Neues beurteilen zu können.

WO UND WIE HÄUFIG VERKOSTEN SIE? WAS IST IHNEN DABEI WICHTIG?

Es vergeht kein einziger Tag ohne Verkostung. Im Restaurant verkoste ich neue Lieferungen mit meinen Kollegen, um die ideale Trinktemperatur und die Dekantierungsdauer zu klären. Wenn ich frei habe, dann gehe ich in meinen eigenen Keller. Einmal im Monat organisiere ich private Blindverkostungen mit Freunden, dann lassen wir es richtig krachen. Niemals verkoste ich in Anwesenheit der Winzer, denn die wollen immer wissen, was ich denke. Ich bin ein ehrlicher Mensch und müsste ihnen dann mitunter sagen, dass sie schlechte Produzenten sind. Das wäre mir unangenehm.

WIE MERKEN SIE SICH DAS GESCHMACKSBILD EINES WEINS? GIBT ES DA EINEN TRICK?

Das ist alles Training. Anfangs habe ich mir zu jedem Wein sehr lange Notizen gemacht. Aber man muss natürlich fokussieren. Ich kann Ihnen wahrscheinlich sagen, was Sie vor drei Jahren an welchem Tisch bei uns getrunken haben, aber dafür vergesse ich die Namen meiner Damenbekanntschaften manchmal schon nach wenigen Tagen. Man muss Prioritäten setzen, und Wein ist mir wirklich wichtig.

GIBT ES ABER MOMENTE, IN DENEN SIE KEINEN WEIN MEHR SEHEN KÖNNEN? WAS MACHEN SIE DANN?

Am Feierabend nach der Arbeit ist der erste Schluck Augustiner der beste Schluck des Tages. Trotzdem: Ich kann mir ein Essen ohne Wein nicht vorstellen. Aber es ist auch situationsabhängig. Beim Japaner trinke ich gerne Sake und bei einem Spiel der Yankees in New York schmeckt mir sogar ein Budweiser, das ich sonst nie trinken würde.

ANGEBLICH NEHMEN DIE SENSORISCHEN FÄHIGKEITEN MIT ZUNEHMENDEM ALTER AB.

Das glaube ich sofort.

WIE GEHT MAN DAMIT ALS SOMMELIER UM?

Ein Vorbild für mich ist Fritz Eichbauer, der Gründer des Tantris. Der hat in seinem Leben alle Drei-Sterne-Restaurants in Frankreich besucht, und er hat das Leben wirklich in vollen Zügen genossen. Er ist jetzt 88 Jahre alt und hat einen Weinkeller voll mit den besten und teuersten Weinen. Aber die trinkt er ganz bewusst nicht mehr, weil er sie nicht mehr ausreichend schätzen kann. Das finde ich sehr schlau, und ich würde es, glaube ich, genauso machen. Ich bin zwar ein recht dekadenter Typ, aber im Alter werde ich mich zurückhalten. Außerdem werde ich mit fünfzig Jahren bestimmt nicht mehr als Sommelier arbeiten. Es ist ein zeitintensiver Job, da bist du irgendwann einmal ausgebrannt. Ich werde dann etwas anderes finden. □

VON DEN GROSSEN LERNEN.

Marcel Ribis war gerade einmal 15 Jahre alt, als er die erste „coole“ Weinerfahrung machte: Sein Vater, ein Tiroler Weinhändler, ließ den Kochlehrling einen 1954er Rioja Reserva Especial von Marques de Murrieta kosten. Ribis war fasziniert, dass man „etwas so Altes trinken kann“. Der Wunsch, Sommelier zu werden, entstand zwei Jahre später auf einer Weinreise durch das Burgund: Bei einer Verkostung in kundiger Runde erkannte er in einem Wein Safran – und wurde dafür vom großen Sommelier und Weinautor Reinhold Paukner mit den Worten „Genau das ist es!“ geadelt. Seit Februar 2014 ist Ribis Sommelier im Kempinski Palais Hansen Vienna, wo er gemeinsam mit dem Küchenteam die innovative „WeinHochZwei“-Serie ins Leben gerufen hat.

WELCHE FRAGE STELLEN IHRE GÄSTE AM HÄUFIGSTEN?

Was würden Sie empfehlen?

MIT IHREN 23 JAHREN SIND SIE EIN SEHR JUNGER SOMMELIER. SEHEN SIE SICH MANCHMAL MIT VORURTEILEN DER GÄSTE KONFRONTIERT?

Selbstverständlich spürt man, dass erfahrene Weintrinker an meinem Wissen und Können zweifeln. Das ist deren gutes Recht. Ich halte mich dann zurück und lasse sie selbst die Weine wählen. Die meisten Gäste zeigen sich aber in der Regel von meinem jungen Alter beeindruckt. Nein, das Feedback ist tatsächlich überwiegend positiv.

WERDEN AUCH ABSURDE FRAGEN GESTELLT?

Selbstverständlich. Manche fragen nach einem „Wein ohne Säure“. Dann erkläre ich eben, dass es ohne Säure keinen Wein gibt.

UND DIE BISLANG KURIOSESTE FRAGE?

Kürzlich wollte ein Herr einen Wein, der „nach so wenig wie möglich“ schmeckt.

WAS HABEN SIE IHM EINGESCHENKT?

Einen leichten Pinot Grigio aus dem Friaul. Der Gast war zufrieden.

WEIN IST EIN KOMPLEXES THEMA. WIE BEHALTEN SIE DEN ÜBERBLICK?

Ein Sommelier dient dem Gast als Filter. Zunächst einmal ist es wichtig, dass man sich selbst findet. Was gefällt einem? In welche Richtung möchte man gehen? Man wird niemals alles, was am Weinmarkt zu finden ist, probieren können. Niemand hat die Zeit, jeden Event zu besuchen. Also muss selektiert werden und gezielt verkostet.

WO HABEN SIE SICH „GEFUNDEN“?

Ich habe erst kürzlich unsere Weinkarte überarbeitet und die österreichischen Weine ein wenig reduziert und einen Fokus auf naturnahe Weine gerichtet. In diesem Bereich ist Österreich übrigens sehr fortschrittlich. Und auch die klassischen, großen Namen wurden auf der Karte reduziert. Die bekommt man doch ohnehin überall. Vor allem unsere Stammgäste probieren gerne Neues aus.

UND WOHIN „GEHEN“ SIE?

Ich konzentriere mich derzeit auf Europa und zwar insbesondere auf Frankreich und die Schweiz. Bei Weinen aus Übersee habe ich noch vergleichsweise wenig Ahnung, und dazu stehe ich.

WIE ERWEITERN SIE IHREN PERSÖNLICHEN WEINHORIZONT?

Die effektivste Art des Lernens bilden neben dem Kontakt zu Kollegen Blindverkostungen, denn es sind die eigenen Fehler und Fehleinschätzungen, aus denen man lernt. Sie ärgern und motivieren mich im gleichen Maß.

WIE VIELE WEINE VERKOSTEN SIE IM JAHR?

Ich zähle sie nicht, aber es müssen so an die vierhundert sein, die ich pro Jahr ganz ernsthaft und effektiv verkoste. Bei Verkostungsveranstaltungen steht der Smalltalk meist stark im Vordergrund, für eine ernsthafte Verkostung benötige ich viel Ruhe und Zeit. Am liebsten verkoste ich daheim.

FÜHREN SIE BUCH?

Ja, seit zwei Jahren. Dort stehen bislang so an die sieben- bis achthundert Weine drinnen.

GEHT ES IMMER „NUR“ UM WEIN?

Grundsätzlich sollte ein Sommelier über alles Bescheid wissen. Er muss wissen, wie man einen guten Espresso Macchiato hinkommt und den Unterschied von diversen Whiskysorten kennen. Im Spirituosen-Segment ist für mich aber der Barkeeper der Profi. Ich konzentriere mich auf den Wein – und auf Sake. Sake kann man nicht mehr ausblenden, denn es gibt so spannende Sorten. Kürzlich habe ich einen 1978er-Sake getrunken. Sensationell!

SIE HABEN VON NATURNAHEN WEINEN GESPROCHEN. ORANGE WINES SIND DERZEIT EIN GROSSES THEMA. WERDEN SICH DIESE NACHHALTIG DURCHSETZEN?

Sie sind längst ein Bestandteil der Weinwelt und das werden sie bleiben, auch wenn ich Kollegen kenne, die unkonventionelle Weine nie ins Programm aufnehmen würden. Das Interesse ist riesig, und man sollte es nicht ignorieren. Ich lasse mich gerne darauf ein. Das Problem liegt aber auf der Hand: In einer klassischen Sommelier-Ausbildung werden diese trüben Weine als Fehlerweine deklariert. Es ist viel schwieriger, sogenannte „Naturweine“ zu bewerten, als konventionell hergestellte Weine, auch was ihre Herkunft betrifft. Daher haben sie derzeit noch keine große Gefolgschaft.

HABEN SIE EINEN GEHEIMTIPP FÜR UNS?

Ich war kürzlich auf der RAW-Weinmesse und habe von dort einen Cabernet Franc aus der Loire von Domaine Bobinet mitgebracht. Das ist ganz ein „kühler“ Wein, sehr direkt, nicht verspielt, sehr natürlich.

WO WÜRDEN SIE GERNE ARBEITEN, WENN SIE IN WIEN NICHT SO GLÜCKLICH WÄREN?

In New York, und dort möchte ich irgendwann auch hin. Es wäre schön, bei einem großen Meister zu lernen, zum Beispiel im Le Bernardin bei Aldo Sohm (Weltmeister-Sommelier 2008, Anm.). □



MARCEL RIBIS,
SOMMELIER
IM KEMPINSKI PALAIS HANSEN
VIENNA.