



»OBSERVER«

falstaff Karriere

Position

Das Karrieremagazin für Hotellerie und Gastronomie

Wien, im Mai 2016, Nr: 2, 4x/Jahr, Seite: \_

Druckauflage: 30 000, Größe: 88,44%, easyAPQ: \_

Auftr.: 4078, Clip: 9793838, SB: Tian

www.observer.at

# MAGAZIN

DES ÖSTERREICHISCHEN SOMMELIERVERBANDES



ÖSTERREICHISCHER  
SOMMELIERVERBAND

## SOMMELIER-WETTBEWERBE

SINN ODER UNSINN?

## IM INTERVIEW

MATTHIAS PITRA

VOM TIAN

## FURMINT

VIELSEITIG UND EDEL



Foto: Alex Schüller

S. 6



INTERVIEW

Matthias Pitra  
 Chefsommelier  
 Restaurant Tian  
 in Wien.



Matthias Pitra und Marco Franzelin im Interview

# Treffen Sommeliers immer den Zeitgeist einer Epoche?

**KARRIERE** Auf welchen Stoff springen eure Gäste momentan am meisten an?

**MATTHIAS PITRA** Wir haben den Vorteil, dass wir sehr viele internationale Gäste haben. Dadurch haben wir das »Glück«, dass unsere Gäste sehr offen sind, denn Sie wissen ja nicht was ein zum Beispiel »typischer« österreichischer Sauvignon Blanc ist. Das gibt uns mehr Spielraum, um mit Underdogs und einer größeren Bandbreite an unterschiedlichen Stilistiken zu arbeiten. Ein Trend zum Naturwein zeichnet sich in unserem Restaurant ab.

**MARCO FRANZELIN** Eigentlich kommt momentan alles gut an. Vom Klassiker bis zum Naturwein. Vor allem schätzen unsere Gäste Weine, die zu unseren Speisen passen. Ich habe festgestellt, dass viele Maischevergorene und Weine ohne Schwefelzugabe sehr gut mit unserer Küchenlinie harmo-

nieren und die Gäste mit einem Lächeln im Gesicht zurücklassen. Wow eben! Mittlerweile entschließt sich der Großteil für die Weinbegleitung. Es geht hier nicht darum en vogue zu sein, sondern eine passende Auswahl zum Essen zu finden.

*Kann man das Thema Wein tot reden?*

**FRANZELIN** Ich denke schon. Speziell am Gast. Wein muss man nicht schön reden und sollte keinesfalls am Gast vorbei serviert werden. Was ich nicht möchte ist, jemanden etwas aufs Auge zu drücken, wenn mein Gegenüber damit nicht glücklich ist. Schmeckt oder schmeckt nicht. Es soll dem Gast schmecken und ihm Spaß bereiten. Die Aufgabe eines Sommeliers ist es, festzustellen, welche Präferenzen es gibt. Wenn dann zum Beispiel ein Ornelaia oder ein Sauvignon Blanc aus Neu-

seeland gewählt wird, soll es mir recht sein. Mein Tipp! Wein nicht verkopfen.  
**PITRA** Ich finde, dass man jedes Thema tot reden kann. Wichtig ist, nicht zu versteifen. Immer locker bleiben! Im Privatleben spielt für mich (Wein-) Genuss eine größere Rolle als jeden Wein in die Einzelteile zu zerlegen. Entspannen, zurücklehnen und genießen.

*Deine Meinung zur Schwefeldebatte?*

**PITRA** Für mich ist es wichtig, dass dem Wein so wenig Schwefel wie möglich zugesetzt wird. Es beginnt schon bei der Arbeit im Weingarten und geht bis zur Verarbeitung. Erst kürzlich hatte ich einen Wein von Leroy aus der Loire. Einmal mit und einmal ohne Schwefel. Mir schmeckt der ohne Schwefel einfach besser. Der Wein schmeckt viel frischer und lebendiger.

**FRANZELIN** Wie schon vorab erwähnt, Wein schmeckt oder schmeckt nicht. Geschmack ist sehr subjektiv und sollte es auch bleiben. Für mich steht der Stil im Vordergrund und nicht der Schwefelgehalt. Persönlich finde ich es lobenswert, wenn jemand guten Wein produziert und ohne Schwefel auskommt. Nichtsdestotrotz ist es nur eine Philosophie der Weinproduktion. Die Debatten resultieren daraus, dass jeder immer nur das gut heißt, was er auch selber als gut empfindet. Meine Devise ist, leben und leben lassen, denn es gibt gute Weine auf allen Seiten.

*Naturweinszene. Genial oder ungenial?*

**FRANZELIN** Ich finde es spannend. Am wichtigsten ist für mich immer, den Horizont zu erweitern und ihn auch offen zu lassen. Wenn Wein gut gemacht ist und schmeckt, hat er Berechtigung. Durch das ewige Polarisieren werden Errungenschaften zur Marke. Ein gutes Beispiel ist der Bio-Gedanke. Jeder Winzer muss für sich selber herausfinden, wo ihn sein Weg hinführt. Naturwein ist für mich auf alle Fälle eine Bereicherung und eine Überraschung für den Gast. Außerdem gibt es super Speisenkombinationen.

**PITRA** Der Begriff Naturwein wurde falsch vermarktet. Viele Konsumenten sind der Überzeugung, dass Orangewein gleich Naturwein ist. Das stimmt aber so nicht. Wein ist ein »Naturprodukt« und die Zu-

gabe von Schadstoffen fördert das sicherlich nicht. Ich finde Naturwein genial, auch wenn die Szene sehr klein ist. Nichtsdestotrotz haben wir eine größere Szene als Deutschland. Als grotesk empfinde ich, dass Lebensmittel bio sein sollen und dürfen. Beim Wein wird das noch anders gesehen, und das, obwohl die Schadstoffe schneller in den Körper übergehen.

*Wohin wird sich die Weinszene in den nächsten 3–5 Jahren weiterentwickeln?*

**FRANZELIN** Alles wird noch schnelllebiger und Trends werden schneller aufgegriffen. Ich beobachte, dass Weininteressierte immer offener werden und Neues ausprobieren. Ich zum Beispiel liebe kalifornische Rotweine, weil ich finde, dass Cabernet Sauvignon auch reif werden darf. Die Sommeliers werden in Zukunft immer besser ausgebildet sein. Wir werden eine Rückbesinnung vom Sommelier zum Gastgeber erleben. Ich hoffe der inflationäre Gebrauch des Begriffes »Sommelier« wird wieder weniger.

**PITRA** Die Bioweinszene wird sich weiterentwickeln und an Wichtigkeit gewinnen. Man beobachtet nur, wie viele große Weingüter nachziehen. Es ist meiner Meinung nach auch der einzig richtige Weg. Ich

möchte noch sagen, dass für mich Naturwein kein Trend ist. Die Zukunft ist, wie schon erwähnt, die Bio- und Naturweinszene und daher ist es in meinen Augen kein Trend.

*Food and Wine Pairing. Gibt es Tipps und Tricks, die du mit uns teilen möchtest?*

**PITRA** Food and Wine Pairing ist bei uns im Tian sehr wichtig. Die Weinbegleitung wird von unseren Gästen gezielt gekauft bzw. danach verlangt. Der Unterschied zu früher? Es ist kein primärer Kellerabverkauf mehr, sondern die passende Auswahl wird gezielt gesucht. Mein Tipp ist, die geschmacksintensiven Zutaten wie zum Beispiel saure, frische, rauchige und würzige Komponenten zu identifizieren und danach die Auswahl zu treffen. Am leichtesten geht das mit Rücksprache in der Küche. Manchmal kochen die Köche Gerichte zum Wein, was ich sehr genial finde. Was noch wichtig ist, ist sich nie zu verschließen und auch Schaumweine, Biere, Sake, selbstgemachten Wermut und/oder Kräuterlimos als Pairing in Betracht zu ziehen. So kann man den Gast immer wieder aufs Neue beeindrucken.

**FRANZELIN** Wenn man nicht mit der Küche arbeitet, wird man die Philosophie und die Idee hinter den Gerichten auch nicht verstehen. Wie es einem dann möglich ist, die passenden Weine dazu auszuwählen, ist mir ein Rätsel. Mit der nötigen Hintergrundinformation ist es viel einfacher und es gibt eine Basis, von der man wegarbeiten kann. Für mich gibt es drei Zugänge: polarisieren, Attribute hervorheben oder unterstreichen.

*Matthias Pitra ist Chefsommelier in mit einem Michelinsterne ausgezeichneten Restaurant Tian in Wien. Nach Stationen im Le Loft im Sofitel in Wien und dem Noma in Kopenhagen verleiht er zur Zeit der vegetarischen Küche den nötigen und teils gewagten Twist.*

*Marco Franzelin ist Chefsommelier in dem mit drei Michelinsterne ausgezeichneten Restaurant Vendôme in Bergisch Gladbach. Nach seiner Lehrzeit in Österreich hat es ihn wieder nach Deutschland gezogen, wo er mittlerweile zu den Vielversprechendsten seiner Zunft gezählt wird.*



Marco Franzelin  
 Chefsommelier  
 Restaurant Vendôme  
 in Bergisch Gladbach.