

Ein Sommelier hat die Wein-WM im Fokus

Seit etwa zwei Jahren bereitet sich Suwi Zlatic auf die Sommelier-Weltmeisterschaft vor. Sie findet von 16. bis 19. April im argentinischen Mendoza statt.

PETRA BADER

Schon lange Zeit hat er kaum mehr eine ruhige Minute. Aber das ist ihm ganz gleich. Suwi Zlatic strotzt vor Energie und fährt vollsten Einsatz für das wichtigste Ziel seines Lebens: die Sommelier-Weltmeisterschaft, die nächstes Wochenende in Argentinien über die Bühne geht. Am 11. April reist er mit seinen Begleitern, drei Mitgliedern der Österreichischen Sommelierunion, Richtung Argentinien ab. Im Gepäck: das perfekte Arbeitsoutfit, ganz viel Fachwissen, eine gute Portion Selbstbewusstsein und der unbedingte Wille zum Sieg.

Suvad Zlatic (er nennt sich Suwi) ist in Bosnien und Herzegowina geboren. 1993 kam er mit seinen Eltern nach Österreich, die in St. Anton am Arlberg Arbeit in der Gastronomie fanden. Suwi ging hier zur Schule und machte danach eine Ausbildung zum Restaurantfachmann. Seit 2002 und bis heute ist er Maitre und Sommelier in Geigers Posthotel in Serfaus. Die vielen Stammgäste des Hotels lieben und schätzen ihn wegen seiner kompetenten und trotzdem unprätentiösen Art. Seine Chefs sind besonders stolz auf seine Ambitionen und halten ihm den Rücken für die Vorbereitungen zur Weltmeisterschaft so gut es geht frei. 2014 gewann er den Titel „Best Sommelier Österreichs“ und löste somit automatisch das Ticket nach Mendoza.

Dass der Beruf des Sommeliers ihm einmal so viel geben würde, wusste er nicht gleich. Während seiner Lehre war er mehr auf die Arbeit an der Bar fixiert. Erst 2009 machte er die Zusatzausbildung zum Diplomsommelier. Danach konnte er vom Anhängen an Weinwissen nicht mehr genug kriegen. Aber schon Jahre vorher, bei seiner Lehrabschlussprüfung, entdeckte der Tiroler Ex-Sommelier und heutige Auszubildner Norbert Waldnigg das Talent des jungen Mannes. Er förderte ihn gezielt und entfachte so sein „Weinfeuer“. Waldnigg hat ihn auch die vergangenen zwei Jahre, gemeinsam mit der Präsidentin der Sommelierunion Annemarie Foidl und Vizepräsidentin Carole Stein, intensiv in der Wettbewerbsvorbereitung betreut.

Was Zlatic in Argentinien erwarten wird: die mit Sicherheit schwierigste WM seit ihrer ersten Austragung 1969. Der Anspruch und die Standards in diesem Bereich haben in den vergangenen Jahren extrem zugelegt. Knapp 60 Nationen werden mit je einem Sommelier beim dreitägigen Contest antreten. Die erste wichtige Hürde stellt die Theorieprüfung dar. Dabei wird Wissen abgefragt, von dem selbst versierteste Kenner noch nie zuvor gehört haben (siehe Kasten). Dann folgt wahrscheinlich Sensorik – also eine strenge Vorselektion für das Halbfinale. Die drei Besten der Vorrunden kommen ins Finale. Die Teilnehmer stehen dabei einzeln nacheinander vor einer Menge Zuschauern auf der Bühne. Das bedeutet erheblich mehr Stress, als in einer „normalen“ Restaurantsituation. Ein Tisch mit kritischen Gästen, die Weinempfehlungen zu einem Menü erwarten, ist nur ein Teil dieser

Prüfung, ebenso mehrere Blindverkostungen vor Publikum. Eventuell folgt ein Zigarrenservice, vielleicht das Korrigieren einer fehlerhaften Weinkarte. Auch der Zeitdruck gilt als schwieriger Faktor. Pro Aufgabe gibt es einen genauen Zeitplan. Verschärft kommt dazu: Die Jurymitglieder sind unter anderem die Sommelier-Weltmeister der letzten Jahre.

Warum gerade Suwi Zlatic qualifiziert ist, für Österreich an den Start zu gehen, fasst Sommelier-Präsidentin Annemarie Foidl zusammen: „Er ist unglaublich motiviert und zeigt so enorm großen Einsatz in der Vorbereitung, dass ich mich manchmal frage, wie er das alles schafft. Daneben schupft er seinen Vollzeitjob im Hotelrestaurant der Familie Geiger. Aber Suwi ist ein Wettkampftyp, dem es auch eine Riesenehre ist, für Österreich dabei zu sein. Er ist eine außergewöhnliche Persönlichkeit und hat das Zeug hat ganz vorn mitzumischen. Vor allem hat er Riesenspaß an der Sache.“ Natürlich müsse an den drei Prüfungstagen von den ruhigen Nerven bis zu den richtigen Fragen alles perfekt zusammenpassen, räumt sie ein. „Wir werden auf Facebook einen Liveticker haben“, sagt Foidl. Kommen des Jahr findet die Europameisterschaft der Sommeliers im Mai in Wien statt – ein Meilenstein für die heimische Weinszene. Natürlich vertritt Suwi Zlatic Österreich.

„Wer andere neben sich klein lässt, wird niemals groß“, so lautet nur eines der Erfolgsrezepte des sympathischen Zlatic. In diesem Sinne hat er sich seit Jahren der Förderung des Sommelier-Nachwuchses verschrieben. Er selbst ist in der Zeit wirklich groß geworden. Zlatic ist in der internationalen Weinszene gut vernetzt und hat zu Übungszwecken verschiedene Wettbewerbe in anderen europäischen Ländern und auf eigene Kosten als Gast bestritten.

Neben seiner täglichen Arbeit im Restaurant hat er die vergangenen Monate so viel Theorie gepaukt, wie nur irgendwie gegangen ist. Zwei Mal täglich gab es Blindverkostungen in einem eigens adaptierten Trainingsraum des Hotels. Unterstützt wurde er dabei durch seine Restaurantmitarbeiter. Bei speziellen zusätzlichen Schulungen zu wichtigen Themen wie Käse und Wein, Tee oder Kaffee wurde er durch externe Fachleute gebrieft. Daneben hat er sein Englisch auf Hochglanz poliert, um für die WM gewappnet zu sein. Jede freie Minute ging für die Vorbereitung drauf. Seine Frau und die zwei Kinder tragen seine Ambition voll mit. Ohne ihre Unterstützung ginge das sowieso nicht.

Auf die Frage, wie er selbst seine Chancen sieht, antwortet der ehrgeizige Sommelier fast mit Tiefstapeln: „Ich freue mich, dass ich mich mit der Weltklasse messen darf und werde mein Allerbestes geben, um Österreich würdig zu vertreten. Mein Ziel ist es, mindestens ins Halbfinale zu kommen. Mehr wäre ein absoluter Traum. Ich kenne etwa ein Drittel der Kollegen, die antreten, persönlich und schätze den Schweden Arvid Rosengreen am besten ein. Er ist der amtierende Sommelier-Europameister.“ Am 19. April wissen wir mehr.



Suwi Zlatic bereitet sich seit zwei Jahren auf die Sommelier-WM in Argentinien vor. BILD: SN/ZLATIC

SOMMELIER-WM

Weinfachleute aus knapp 60 Nationen treten zur Weltmeisterschaft der Sommeliers in Mendoza (Argentinien) vom 16. bis 19. April an. Sie findet alle drei Jahre statt. Der Wettbewerb ist mehrstufig. Es beginnt mit einer Theorieprüfung. Wein spielt dabei sicher die Hauptrolle, aber auch Tee, Kaffee, Bier, Sake, Spirituosen, Zigarren – quasi die gesamte Getränkewelt und mehr sind Thema. Das genaue Prüfungsprogramm ist bis zum Schluss geheim. Der Theorie dürfte die Sensorik in Form einer Blindverkostung samt genauer Beschreibung der Getränke folgen.

Nur noch etwa die Hälfte der Teilnehmer kommen ins Halbfinale. Das setzt sich aller Voraussicht nach aus dem fachgerechten Servieren von Champagner, dem Dekantieren von Rotwein und erneuten Blindverkostungen zusammen. Zugelassene Sprachen sind Englisch, Französisch und Spanisch. Wer den vorgegebenen Zeitplan nicht einhält, muss abbrechen.

Die drei Besten der Vorrunden bestreiten am letzten Tag das Finale, das öffentlich ausgetragen wird. In der Jury sitzen unter anderem die Sommelier-Weltmeister der vergangenen Jahre. 2013 errang der Tessiner Paolo Basso den Titel „Best Sommelier of the World“ für die Schweiz, 2010 der in England lebende Franzose Gerard Basset für die Briten.



KOSTBARE KULTUR



ÖSTERREICH WEIN

Spargelgerichte lieben Weine mit Charakter! Aber welche Rebsorten zu Solospargel mit Sauce Hollandaise oder anderen Kompositionen passen, finden Sie in der Spargelweinbroschüre zum Download auf www.osterreichwein.at