

WEIN, SEKT UND CHAMPAGNER AB 10 EURO Damit stoßen Deutschlands beste Sommeliers auf 2020 an

30.12.2019 - 13:55 Uhr



Ein Gläschen Sekt oder Champagner gehört für viele zu Silvester dazuFoto: Westend61/Getty Images

Wenn die Uhr um Mitternacht schlägt, möchte man mit einem ganz besonderen Schluck auf 2020 anstoßen. Doch womit begrüßen eigentlich Deutschlands beste Sommeliers das neue Jahr? BILD hat nachgefragt.

Champagner



Che-Sommelier Gunnar Tietz feiert Silvester mit einem MottoFoto: Klaus Becker/ Bild am Sonntag

Gunnar Tietz (50) Weinsommelier aus Glienicke (Brandenburg) feiert Silvester mit 200 Gästen in einem Wellnesshotel in der Lausitz. Das Motto: „Sieben Winzer mit der Lizenz zum Feiern“ – James Bond lässt grüßen.

„Als Aperitif gibt's Bollinger Champagner aus der Sechs-Liter-Flasche –

das ist auch für einen Sommelier etwas besonderes“, sagt Tietz. Angestoßen wird um null Uhr getreu des Bond-Mottos mit einer Sonderedition des edlen Tropfens aus dem Jahr 2011: „Mit dem limitierten Bollinger Champagne aus der James Bond 007 Edition.“ (ab 175 Euro pro 0,75 l Flasche).

Wer nicht so tief in die Tasche greifen will: „Ich empfehle den Winzersekt Cuvée Salomé aus der Südpfalz von Friedrich Becker – der ist ab 15 Euro zu haben.“

Schaumwein



Der gebürtige Italiener bringt Sommelier-Neulingen das Weinverkosten beiFoto: Umberto Galli Zugaro

Umberto Galli Zugaro ist Leiter der Europäischen Sommelier Schule in Berlin: „In den Stunden vor Mitternacht sitze ich mit meinen liebsten Menschen an einem gemütlichen Tisch voller internationaler Käsesorten. Zu einem frischen Büffelmozzarella reiche ich einen Fiano di Avellino, die Flasche kostet etwa zehn Euro.“

Zu einem 12 Monate gereiften Blue Stilton Käse reicht der Weinexperte einen spanischen Amontillado fino für etwa 25 Euro pro Flasche.

Der Sommelier: „Um Mitternacht stoßen wir dann mit mehreren Flaschen Franciacorta Brut DOCG, einem sehr feinen Schaumwein an. Eine Flasche kostet hier etwa 25 Euro.“

Sake und Champagner



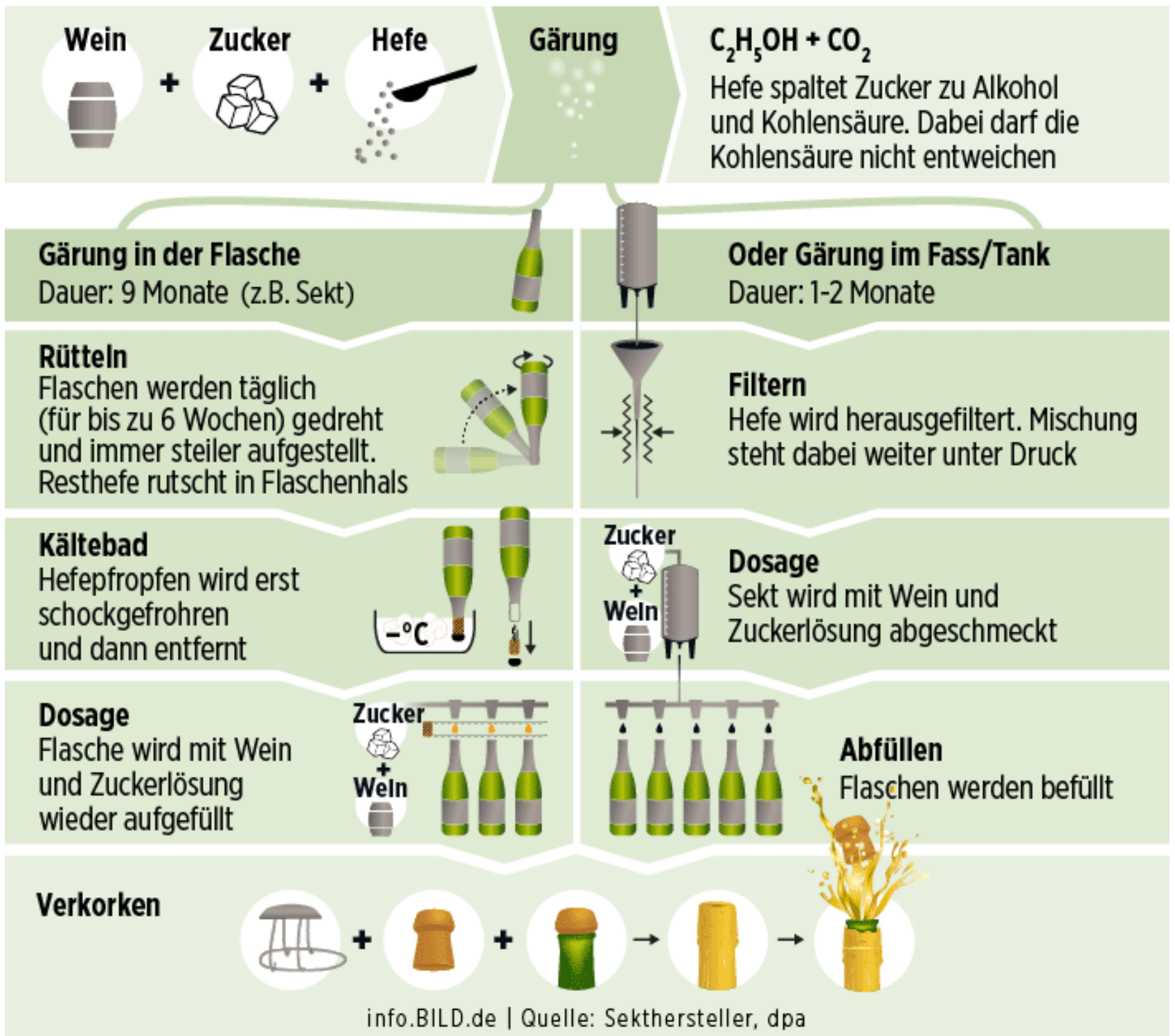
Das Mutter-Tochter-Duo versteht was von gutem WeinFoto: privat

Heidi (48) und Franziska (26) Schrade aus München sind als Mutter-Tochter-Duo in der Sommelier-Szene bekannt. Sie feiern selbstverständlich gemeinsam in den österreichischen Bergen (Zell am See) ins neue Jahr.

Mittags geht's auf die Piste, abends verzehren sie mit Freunden ein Vier-Gänge-Menü: „Zur Rinderkraftbrühe mit Leberknödel servieren wir einen „Alpin“ Sake aus Österreich.“ Sake? Ein Reiswein aus Japan. Und für den perfekten Start ins neue Jahr? „Um null Uhr stoßen wir mit einer Magnum Flasche Infinite eight Champagner an“, sagt Heidi Schrade.

Rütteln, Filtern, Feiern

So entsteht Sekt



Der Tipp vom Mutter-Tochter-Duo: „Auch mit einem Winzersekt kann man wunderbar anstoßen – zum Beispiel Monmoulin Cremant aus Luxemburg vom Weingut Clos Mon Vieux Moulin (ca. 14 Euro), zum Essen passt der grüne Veltiner – ein Allrounder von Markus Waldschütz aus Kamptal (Österreich) für 6 Euro.“

Sekt und Champagner



Hagen Hoppenstedt genießt an Silvester einen guten RieslingFoto: Andreas Amann

Hagen Hoppenstedt (48) ist Maître d'hôtel und Sommelier im Adlon Kempinski in Berlin: „Traditionell gibt es bei mir an Silvester als Vorspeise getrüffeltes Carpaccio, dazu reiche ich einen 2017 Brut Nature Reserve, vom Weingut Malat, Krems, die Flasche kostet ca. 27 Euro. Als Hauptgang gibt es Trüffelrisotto mit einem 2009 Goldloch Riesling Sekt vom Schlossgut Diel, für etwa 40 Euro. Zum Abschluss reiche ich einen

gereiften, stark riechenden Käse und einen 1900 Brut Riesling von 2011 von Van Volxem, Saar für etwa 26 Euro pro Flasche.“

Und was gibt es um Mitternacht? Der Sommelier: „Zu Mitternacht ist mein Lieblingstropfen zum Anstoßen der 2004 Blanc de Millénaires von Charles Heidsieck. Die Flasche ist mit 180 Euro etwas teurer, aber zum Jahresende gönne ich mir das.“

Champagner



Markus del Monego hat den Titel Master of WineFoto: Jochen Tack

Markus del Monego (53) war 1998 der erste Sommelier Weltmeister Deutschlands, 2003 wurde er außerdem zum Master of Wine ernannt, ist somit weltweit der einzige, der diese beiden Titel trägt:
„Als Vorspeise gibt es bei uns dieses Jahr Kartoffeltörtchen mit Limonenschmand und Kaviar, dazu einen 2018 Il Bianco, IGT Toscana, Brancaia für etwa 12,50 Euro die Flasche.“

Und dann? „Zu unserem Hauptgang, Lammkarree mit grünen Bohnen, reiche ich einen 2011 Rioja Gran Reserva, Marquès de Riscal für etwa 37 Euro. Zum Apfeltarte-Nachtisch gibt es einen edelsüßen 2017 Enkircher Zeppwingert Riesling Auslese der Villa Huesgen. Hier kostet eine halbe Literflasche ungefähr 19,50 Euro. Um Mitternacht stoßen wir dann mit meiner Neuentdeckung 2019 an, einem Champagne Frerejean Brut Premier Cru. Der Flaschenpreis liegt hier bei etwa 39 Euro“, so der Meister-Sommelier.