

„DIVA, DEIN NAME IST PINOT NOIR“

Marc Almert wurde 2019 zum besten Sommelier der Welt gekürt. Eine Auszeichnung, die der 28-Jährige nun die nächsten drei Jahre trägt. Dabei kommt er aus der Bierstadt Köln – und mochte lange überhaupt keinen Wein

TEXT TINA BREMER

MARC ALMERT

Der Weltmeister-Titel wurde ihm dieses Jahr von der „Association de la Sommellerie Internationale“ in Antwerpen verliehen. Almert ist ausgebildeter Hotelfachmann und Food & Beverage Manager. Nach Stationen u. a. im Hamburger „Vier Jahreszeiten“ und im „Brenners Park-Hotel Baden-Baden“ schenkt er seit 2017 im Zwei-Sterne-Restaurant „Pavillon“ des Zürcher Grandhotels „Baur au Lac“ aus. Im selben Jahr erhielt Almert bereits die Auszeichnung „Bester Sommelier Deutschlands“.



Foto: dpa Picture-Alliance/Dirk Waem (Porträt), PR (3)

Was macht Sie zum besten Sommelier der Welt?

„Ich hatte viel Glück in Antwerpen. Ansonsten eine gründliche Vorbereitung: viel verkosten, viel reisen und sehr neugierig durch die Wein- und Getränkewelt gehen.“

ERSTER WEIN-AHA-MOMENT?

„Während meiner Ausbildung hatten wir eine historische Probe mit Jahrgangsvertikalen. Abends waren noch ein paar Reste übrig von Rieslingen, die teils doppelt so alt waren wie ich. Es hat mich total fasziniert, wie ein Getränk so alt und doch so lebendig sein kann.“



Haben Sie eine Lieblings-Rebsorte?

„Es gibt diese klassische ‚Trinkerkarriere‘: Man fängt mit sehr fruchtbetonten, kräftigen Weinen an, die ich nach wie vor schätze. Aber dann kommt der Pinot Noir: divenhaft, nicht immer leicht zu verstehen, jedes Jahr völlig anders. Ein Weingut, das mich mit seinem gesamten Portfolio überzeugt hat, ist Denis Mortet aus Gevrey-Chambertin. Vom einfachen Gutswein ‚Bourgogne Rouge‘ bis zu seinen Lagenweinen, wie dem ‚Lavaux St Jacques‘, kann man hier große Freude haben.“

Liebstes Weinland?

„Eines meiner Lebensziele ist es, alle Weinregionen der Welt zu sehen. Daran arbeite ich fleißig. Landschaftlich hat mich bisher Südafrika am meisten fasziniert. Der Kontrast zwischen Meer und Bergen – und die positive Energie der Menschen, die die Weinszene aufleben lässt.“

Wie viele Flaschen lagern bei Ihnen zu Hause?

„Weniger als mir lieb wären. Derzeit etwa 400, 500. Das kann man hoffentlich nach und nach ausbauen. Aber ich bin ja noch recht jung, deshalb ist es die Sammlung auch.“

Und welche davon ist Ihnen heilig?

„Leider bin ich in einem Jahr geboren, das eher mittelpträgige Weine hervorgebracht hat: 1991. Umso mehr freue ich mich, wenn ich irgendwo tolle Schätze aus diesem fordernden Jahrgang finde: Ein fränkischer Silvaner, ein Late Bottled Vintage Port, ein Mosel-Riesling lagern schon bei mir. Es fehlen mir noch ein paar spannende Flaschen aus dem Burgund für den baldigen 30. Geburtstag.“



Welcher Tropfen darf auf Ihrer persönlichen Weinkarte auf keinen Fall fehlen?

„Ein leichter Riesling Kabinett. Er gibt vielen Situationen einen Frischekick – und das zu einem mehr als fairen Preis-Genuss-Verhältnis. Eine Region, die dabei leider oft übersehen wird, ist der Mittelrhein. Beim Weingut Ratzenberger in Bacharach etwa findet man ein Paradebeispiel für diesen beschwingten Stil.“

Grüne oder Rote Karte für Orange Wine?

„Von mir eine Gelbe. Orange Wine ist ja erst mal schwierig, weil noch halbwegs undefiniert. Wenn man nur von maischevergorenen Weißweinen spricht, kommt es auch auf den Winzer an. Manche machen einen sehr sauberen Wein, der auch als Essensbegleitung spannend sein kann. Manche Orange Wines haben jedoch Fehler. Ich selbst bin nicht der größte Fan von Orange Wines.“

WELCHER WEIN ZUM PICKNICK?

„Da geht für mich nichts über eine Flasche Champagner – das ist im Sommer mit das Schönste. Er belebt, ist nicht zu schwer und erhellt die Stimmung.“



Nach welchem Wein schlafen Sie besonders tief?

„Ich habe eine große Schwäche für Châteauneuf-du-Pape, etwa den Pegau Réserve von Laurence Féraud. Ein vielschichtiger Wein, ganz bestimmt kein Leichtgewicht – nach so einer Flasche träumt man ganz schön beseelt.“

Ihre jüngste Entdeckung?

„Einer, der mich vor Kurzem besonders begeistert hat, war die Rebsorte Completer. Ein Schweizer Original, das es fast ausschließlich in Malans in der Bündner Herrschaft gibt. Ein reifes Fläschchen von Adolf Boners Completer-Kellerei kann einen den ganzen Abend über begeistern: Mit etwas Luft entfaltet er ein Aromenfeuerwerk aus reifen, kandierte Zitrusfrüchten, Wachs, Karamell, Nougat ...“