

## Marc Almert gewinnt internationale Gaggenau Sommelier Awards 2016

Die Kulturmetropole Wien war am 19. Oktober 2016 Schauplatz der Preisverleihung zu den zweiten Gaggenau Sommelier Awards. Hier wurde Wein- und Kaffeekultur traditionell zelebriert. In einer spannenden Finalrunde präsentierten sich fünf aufstrebende Sommeliers vor einer Jury und internationalen Journalisten. Sie gaben Einblicke in ihr Fachgebiet und überzeugten mit Kompetenz. Nach zwei Wettbewerbstagen wurde Marc Almert aus Deutschland zum internationalen Gaggenau Sommelier und Kulturbotschafter 2016 gewählt, gefolgt von Tansy Zhao aus China und Norbert Dudziński aus Polen auf den Plätzen zwei und drei.

Im Rahmen des 333. Jubiläums forciert Gaggenau sein kulturelles Engagement. Gaggenau Geschäftsführer Peter Bruns unterstreicht: „Als Teil unserer Marken- und Kulturphilosophie vereinen wir den bewussten Genuss mit unserer Leidenschaft und Wertschätzung für erlesene Weine, Kaffee und Kulinarik. Mit der Preisverleihung zu den Gaggenau Sommelier Awards zelebrierten wir diese Genusskultur in einer kulturell höchst inspirierenden Umgebung. Wir gratulieren Marc Almert, unserem internationalen Gaggenau Sommelier 2016, und freuen uns darauf, wenn unsere Vision eines kultivierten Lebensstils mit ihm als Kulturbotschafter erlebbar wird.“

Der Gaggenau Showroom in Wien bot den geeigneten Rahmen für einen großen Teil des Finales. In einem Bereich werden die bekannten und zunehmend beliebten österreichischen Weinregionen vorgestellt und dadurch Weinkultur erlebbar gemacht. Ausgestattet mit den Vario Weinklimaschränken 400 wurden hier am ersten Finaltag eine umfangreiche Weinprobe und eine Blindverkostung veranstaltet.

Ein anderer Showroom-Bereich ist der typischen Wiener Kaffeehauskultur gewidmet. Ausgestattet mit dem Espresso-Vollautomaten der Serie 400, fand dort am zweiten Finaltag eine Kaffeeverkostung statt.

Höhepunkt der Veranstaltung war ein festlicher Abend im historischen Palais Liechtenstein, ein perfekter Ort für eine Symbiose aus Genusskultur, Musik und Architektur, erbaut vor mehr als 300 Jahren von der fürstlichen Familie Liechtenstein. Hier präsentierten die Finalisten ihre Weinempfehlungen zu einem Fünf-Gänge-Menü. Der Abend startete mit einem intimen Klavierkonzert des preisgekrönten Pianisten und Jurymitglieds Zhao Yinyin. Danach verwöhnte der junge, aufstrebende österreichische Meisterkoch Harald Irka, bekannt für seine innovative Kochphilosophie, die Gäste. Er überrascht mit ausgewogenen Kompositionen und unverfälschten, intensiven Geschmackserlebnissen.

Zusätzlich zur Trophäe, dem Gaggenau Nagel, erhält Marc Almert als Gewinner der

Sommelier Awards 2016 ein spezielles Mentoren- und Trainingsprogramm auf einem der besten Weingüter Europas, der Fattorie dei Dolfi in der Toskana. Sein Besitzer, Giovanni Dolfi, ist ein perfekter Gastgeber und spiegelt die Eigenschaften eines Kulturkenners im besten Sinne wider. Um das umfangreiche Wissen zur Weinkultur zu fördern, wird der Gewinner darüber hinaus als internationaler Gaggenau-Kulturbotschafter Veranstaltungen in aller Welt besuchen. Die anderen Sommeliers werden ihr Wissen und ihre Expertise bei Events auf nationaler Ebene in ihren jeweiligen Ländern vorstellen.

Kooperationspartner der Gaggenau Sommelier Awards 2016 sind Zalto Glas, Gmünd, Österreich; der deutsche Klavierhersteller Blüthner aus Leipzig; und die Fattorie dei Dolfi in der Toskana, Italien. Gemeinsam ist allen drei Partnern der Anspruch an die Tradition der Manufaktur, der Einsatz bester Materialien und eine Präzisionsfertigung, die perfekt zur Gaggenau Philosophie passen. Die Zalto Denk'Art Gläser sind außergewöhnlich dünnwandig und extrem ausgewogen, damit sich Weine in der Nase und im Gaumen optimal entfalten können.

Blüthner-Klaviere erzeugen den „goldenen“ Klang und sind ein Symbol europäischer Musikkultur. Sie gelten als perfekte Symbiose bester Materialien und feinsten Veredlung in Handarbeit.

Dolfi Weine der Fattorie dei Dolfi sind rar und auf dem Markt äußerst begehrenswert. Vom Weinberg bis zum Weinkeller wird jedes kleinste Detail in der gesamten Produktionskette sorgfältig begutachtet und geprüft. Nur so können die kompromisslos großen Weine gelingen, von denen einer bei der Blindverkostung im Finale dabei war.