



Ausgelassene Stimmung bei den Besuchern des Finales des Sommelier Master Battles im Zürcher Restaurant «Terrasse».

SOMMELIER MASTER BATTLE

Es war ein wunderbarer Sommerabend, als vor wenigen Wochen der Bindella Sommelier Master Battle stattfand. Vier Sommeliers standen sich an diesem Abend im Zürcher Restaurant «Terrasse» gegenüber, um ihr Können zu testen. Die Aufgabe: die perfekte Weinbegleitung zu vier Gängen kreieren. Für diese Herausforde-

rung waren grosse Kreativität und Erfahrung gefragt. Zuvor hatten die Finalisten mit viel Fingerspitzengefühl und Know-how die jeweiligen Finales in Luzern, Bern und Zürich für sich entschieden. Finalistin Daniela Wüthrich, Head-Sommelière im «Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa», setzte sich bereits im Oktober letzten Jahres gegen

ihre Konkurrenten im Restaurant «Verdi» in Bern durch. Madeleine Löhner, Sommelière im Restaurant «Focus» des «Park Hotel Vitznau», zog beim Battle in Luzern ins Finale ein, und Pietro Prestito vom Zürcher Restaurant «Klingler's», entschied den Battle in Zürich für sich. Die vierte im Bunde war an diesem Abend die Vorjahressiegerin Stefanie Herbst, Weinberaterin und Winzerin, mit eigenem Weingut in Deutschland. Wie bei



Die Siegerin des Abends: Sommelière Daniela Wüthrich vom «Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa» begeisterte mit ihren treffsicheren Wein-Speise-Kombinationen.

allen Battles zuvor entschied auch an diesem Abend nicht etwa eine Fachjury, wer in die nächste Runde kommt, sondern die Gäste per Live-Online-Voting. Durch den Abend führte die Leiterin des Bindella Eventmarketings, Johanna Balmer. Das hervorragend gekochte Menü von Küchenchef Federico Pinelli begann mit Jakobsmuschel-Carpaccio, Rettich-Salat, Avocado- und Wasabi-Creme mit einem Bergamotte-Dressing, gefolgt von Erbsen-Risotto mit Büffel-Ricotta, Minze und kandierter Zitrone. Anschliessend bestand die Aufgabe für die Sommeliers aus einem Teller mit Stockfisch, Lardo und Cannellini-Bohnen-Püree mit Mönchsbarb. Am Ende standen sich Stefanie Herbst und Daniela Wüthrich im Finale bei Rindsentrecôte mit weissem Spargel, Rinds-

bäckchen-Krokette, Mangold, Kartoffel-Püree, umgarnt von Bärlauch-Hollandaise und Kalbsjus gegenüber. Ein passender Finalgang, der aufgrund der vielen verschiedenen Komponenten nicht einfach zu lösen war. Stefanie Herbst entschied sich für einen Klassiker, den Poggio alle Mura 2013 von Castello Banfi, während Daniela Wüthrich mit einem Supertoskanner, dem Il Pino di Biserno 2016 der Tenuta di Biserno, aufwartete. Beides Weine aus der Toskana, die auch das Publikum herausforderten. Während sich der Poggio alle Mura eher schlank und elegant präsentierte, bestach der Il Pino di Biserno mit genügend Kraft, um dem intensiven Aromenspiel des Finalgerichts standzuhalten. Mit grosser Spannung erwartet, entschied sich das Publikum für die Kombination von Daniela Wüthrich.



NACHBERICHT

Eines der vorzüglichen Gerichte, zu denen die Sommeliers an diesem Abend ihre Weinempfehlung abgeben mussten.



Das «Terrasse» war am Abend des Master Battle bis auf den letzten Platz besetzt.



Bindella
la vita è bella



Die Finalisten des ersten Sommelier Master Battles (v. l. n. r.):
Madeleine Löhner, Pietro Prestito, Stefanie Herbst und Daniela Wüthrich.