



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

Die besten Weinkonzepte Deutschlands

VDP.Prädikatsweingüter und meinigers Sommelier zeichnen auf der VDP.Weinbörse 2022 in Mainz erstmals "Ausgezeichnete Weinkonzepte" aus.

Mainz, 2022

Welcher Sommelier, welche Sommelière bietet die beste Weinkarte? Die Antwort auf diese Frage liefern künftig elegante Messingschilder. Ehemals als "Traubenadler Sommelier" gekürt, erhalten die Preisträgerinnen und Preisträger von nun an ein Messingschild, welches künftig die Gäste schon am Eingang erkennen lässt, dass in diesem Haus eine hervorragende Auswahl an deutschen Weinen geboten wird. Die Eingangsbereiche der ausgezeichneten Restaurants, Weinbars und Hotels werden bereits in wenigen Tagen mit diesem Schild geschmückt sein.

Die besten Weinkarten sind Navigationshilfen in sensorischer Form: Sie laden ein zu einer Reise entlang von Rhein, Mosel, Main, Neckar oder Saale, lenken Entdeckerinnen und Entdecker über wenig befahrene Routen zu Geheimtipps und ermöglichen zugleich Zeitreisen zu den besten Jahrgängen der letzten Jahrzehnte.

Was beim ersten Blick auf das Schild neben den zwei Logos der Auszeichner VDP und meinigers Sommelier ins Auge fällt, ist der Name der Sommelière, des Sommeliers oder der Gastgeberin oder des Gastgebers. Ähnlich wie der Michelin seine Sterne an den Koch oder die Köchin bindet, verknüpfen wir diese Auszeichnung mit der Person, die für Aufbau, Pflege und Entwicklung der Weinkarte, für die Beratung und Betreuung der Gäste verantwortlich ist.

Die Ausschreibung dieser Auszeichnung erfolgte im Frühjahr 2022. Nachdem zahlreiche Bewerbungen verschiedenster Sommeliers aus ganz Deutschland eingegangen sind, erfolgte die Auswahl durch eine Jury bestehend aus Winzerinnen und Winzern, Vertreterinnen und Vertretern des Magazins meinigers Sommelier und des VDP.

Im Jahr 2022 werden vier Sommeliers für ihr herausragendes Weinkonzept ausgezeichnet. Vom klassischen Drei-Sterne-Restaurant, über ein familiengeführtes Landhotel, eine winzige Weinbar bis zum innovativ-urbanem Gesamtkunstwerk in Sachen Wein- und Genusskultur.

Nancy Grossmann ist Sommelière im Restaurant Rutz von Anja und Carsten Schmidt, eine kulinarische Institution der Hauptstadt und folgerichtig das erste Drei-Sterne-Restaurant Berlins. Gleichzeitig ist das Rutz seit ebenso vielen Jahren die erste Adresse in Sachen deutscher Wein. Von einer beeindruckenden Auswahl an deutschem Flaschengärssekt über die mutige Linie Rutz Rebell bis zu Vertikalen großer deutscher Rieslinge wird die gesamte Klaviatur bespielt. Weltstädtisch und selbstbewusst werden auch die obersten Preisstufen mit deutschen Weinen, hauptsächlich aus der Versteigerung, bespielt.

Die zweite Auszeichnung geht an **Billy Wagner**, der mit dem Nobelhart & Schmutzig seinen Traum vom eigenen Restaurant verwirklicht hat und damit eines der innovativsten und nachhaltigsten Gastronomiekonzepte des Landes realisiert, honoriert durch die wiederholte Aufnahme auf die Liste der 50 Best Restaurants. Dass Wein und Getränke eine herausragende Rolle spielen, versteht sich bei einem Spitzensommelier wie Billy von selbst. Angefangen bei Billy Wagner haben über seine Sommeliers der letzten Jahre von Johannes Schellhorn bis aktuell **Alexander Seiser**, sodass viele Protagonisten ihren Anteil an einer der wohl am liebevollsten, überdachtsten und informativsten gestalteten Weinkonzepte haben. Nicht zu vergessen Sebastian Bordthäuser, der seit Tag Eins dafür verantwortlich ist, Billys Gedanken in Worte zu fassen und daher auch als Vertreter des Nobelhart & Schmutzig den Preis in Mainz entgegennahm.

Im niedersächsischen Rinteln sorgen Julia und **Moritz-Christian Brand** für viel frischen Wind im Familienbetrieb Hotel Stadt Kassel. Vor allem Moritz hat seine Weinleidenschaft und Kompetenz, die er als Sommelier in der Sterne-Gastronomie erworben hatte, in die Waagschale geworfen. Innerhalb weniger Jahre ist es ihm gelungen, eine herausragende Weinkarte inklusive Jahrgangstiefe auf die Beine zu stellen, ergänzt um eine ausgewogen zusammengestellte Auswahl an offenen Weinen und deutschen Schaumweinen.

Die letzte Auszeichnung wird einem echten Urgestein der Sommelier-Welt, und somit niemand geringerem als **Bernd Kreis** verliehen. Mit seiner Weinbar High Fidelity in Stuttgart hat er die Weinszene der Schwabenmetropole um ein ganz besonderes Kleinod bereichert, um das viele Großstädte Stuttgart beneiden. Ein Konzept, das man eher in Tokyo erwarten würde - Vinyl und Feinste Weine. Bei der Zusammenstellung der Karte hat man das Gefühl, dass Bernd Kreis jeden einzelnen Wein mit Bedacht ausgewählt hat, jeder Winzer steht für seine persönliche Stärke und spielt in der Auswahl seine Rolle, nichts ist redundant. Auf diese Weise vermittelt Bernd Kreis sein großes Weinwissen ohne Worte und auf unaufdringliche Weise an seine Gäste.

Der Sonderpreis geht in diesem Jahr an die beste Auswahl deutscher Flaschengärsekte. Ein Thema, das die Mitglieder des VDP mit viel Leidenschaft und ihrem VDP.Sekt.Statut weiterentwickeln. "Wir waren beeindruckt von der Vielzahl an Restaurants, Hotels und Weinbars, die ihre Gäste in Form einer erstklassigen Sektauswahl von dieser Entwicklung profitieren lassen. Auch einige der hier ausgezeichneten Weinkonzepte hätten gute Chancen auf den Sonderpreis gehabt" so die Jury.

Am Ende fiel die Entscheidung zugunsten der jungen Weinbar Weinlobbyist, die **Serhat Aktas** mit großen Ambitionen inmitten der Pandemie eröffnet hat. Seine mehr als 50 Positionen an deutschem Flaschengärsekt sind mit viel Know-how zusammengestellt und bilden nahezu die gesamte innovative deutsche Sektszene ab, ohne dabei die großen Klassiker zu vergessen. Vier bis fünf davon werden im Sommer glasweise angeboten. Der Weinlobbyist leistet auch als Sektlobbyist ganze Arbeit!

Ausnahmsweise wurden in diesem Jahr acht Messingschilder vergeben. Vier davon gehen an die Preisträgerinnen und Preisträger des vergangenen Jahres, die noch als "VDP.Traubenadler Sommelier" gekürt wurden und auch in diesem Jahr mehr als aussichtsreich im Rennen lagen. Da aufgrund der ausgefallenen VDP.Weinbörse des letzten Jahres keine offizielle Preisverleihung stattfinden konnte, wurde dies in diesem Jahr feierlich nachgeholt.

Die Rede ist von **Marie-Helen Krebs**, Sommelière des Restaurants Luce d'Oro, die gleichzeitig auch verantwortlich für die Weinauswahl in allen Restaurants von Schloss Elmau ist. Außerdem **Andreas Scherle**, der im Hotel zur Weinsteige in Stuttgart Herr über einen Weinkeller mit mehr als 1.500 Positionen ist und über die Jahre in Breite und Tiefe die wohl beeindruckendste Auswahl deutscher Weine zusammengetragen hat. Sonja und **Steffen Ruggaber**, die sich in ihrem Restaurant Lamm in

Rosswag voll und ganz auf deutsche Weine konzentrieren, dabei weit über die Grenzen des Ländles hinausblicken und die VDP.Klassifikation wie kein zweites Restaurant abbilden. Und dann ist da noch **Pieter Smits**, Inhaber des Scheepskameel in Amsterdam, der inmitten der quirligen Metropole mit einer rein deutschen Weinkarte echte Pionierarbeit leistet.

Über den VDP

Im Verband Deutscher Prädikatsweingüter sind 200 der besten Winzerinnen und Winzer zusammengeschlossen. Was sie eint, ist ihr Individualismus. Und ihr Bekenntnis zum zeitlosen Ideal handwerklich erzeugter, herkunftsgeprägter Weine. Unverwechselbar wie sie selbst - und wie ihr weltweit geschätztes Markenzeichen: der VDP.Adler.

www.vdp.de

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an

VDP.Die Prädikatsweingüter

Pauline Apell
Im Weinlagergebäude Zollhafen
Tanusstraße 61
D-55118 Mainz
T +49 6131 94565-14
p.apell@vdp.de
www.vdp.de