

Talento alemão

CONVERSAMOS COM O SOMMELIER THOMAS SOMMER, ELEITO O MELHOR DA ALEMANHA E UM DOS FAVORITOS NO CONCURSO QUE ELEGERÁ O MELHOR PROFISSIONAL DO MUNDO EM 2013, NO JAPÃO.

por Carlos Marcondes

D

entro de um maravilhoso hotel-castelo, nos arredores de Colônia, na Alemanha, o jovem e talentoso Thomas Sommer assina a premiada carta de 900 rótulos do restaurante Gourmetrestaurant Lerbach, o maior três estrelas Michelin do país. Sua seleção de riesling, cuidadosamente estruturada para harmonizar as criações do renomado chef Nils Henkel, foi eleita a melhor da Alemanha.

Sommer foi selecionado pela Associação dos Sommeliers da Alemanha e pelo Relais & Châteaux Group como o melhor do país, transformando-se no representante oficial no campeonato mundial que acontecerá em Tóquio, no ano que vem. Além de se preparar para chegar às finais da competição, ele acaba de passar na etapa Advanced do árduo programa para obtenção do mais importante título da carreira, o de Master Sommelier (MS), que ele tentará concluir também em 2013. Entre os estudos e a rotina diária no castelo, Sommer conversou com a diVino Sabores sobre suas enormes responsabilidades e desafios e expressou sua opinião sobre os vinhos germânicos.



Thomas Sommer é considerado o melhor sommelier da Alemanha



Para acompanhar o Bretonic Langoustine, Sommer indica o Riesling Hermannsberg "Grosses Gewächs" 2009

VOCÊ É CONHECIDO POR IMPRIMIR UM ESTILO DE TRABALHO RELAXADO E ALEGRE...

Apesar da rotina puxada, é preciso passar a nossos clientes descontração, afinal, trabalhamos com vinho, feito para relaxar as pessoas. Divido meu tempo entre o restaurante, estudos e sessões de degustação e o dia passa num piscar de olhos, mas adoro isso tudo. Quero ir muito bem no campeonato promovido pela Associação Mundial dos Sommeliers e, para isso, é preciso trabalhar duro.

EM QUE POSIÇÃO PRETENDE CHEGAR?

Ao menos na semifinal, mas estou me preparando para ser um dos finalistas.

QUAL O MAIOR DESAFIO EM TRABALHAR E SUGERIR VINHOS EM UM RESTAURANTE TRÊS ESTRELAS?

Atender às expectativas de diferentes tipos de clientes. Todos querem o melhor vinho para a refeição, mas não é fácil perceber se querem gastar 50 ou 500 euros. Trabalhar em um lugar de nível muito alto exige a máxima concentração de nosso time. Chegamos a atender de 50 a 70 convidados por noite, imagine o esforço físico e mental em dar o máximo de atenção a todos?

VOCÊ É RECONHECIDO COMO UM EXPERT EM VINHOS GERMÂNICOS. COMO VOCÊ OS DEFINIRIA?

Os produtores estão investindo muito em qualidade e os vinhos deverão ganhar força novamente para crescer no mercado. O vinho alemão é único, especialmente o riesling, tanto o doce quanto o seco. No mundo, os famosos são os doces, o que é uma pena, pois há surpreendentes secos. Acho que os rótulos alemães ainda são vistos como de "escala", o que é um engano! Tenho centenas de nomes de ótima qualidade para indicar.

COMO VOCÊ DEFINE A RIESLING E O QUE O ENCANTA NELA?

Ela é uma das "grandes", mas não está entre as mais badaladas no mundo do vinho. É preciso clima frio, longo verão, boas horas de sol, forte amplitude térmica e solo pedregoso. Mesmo com essa receita natural, ainda será preciso muito esforço do produtor para fazer um grande riesling. Adoro um tradicional riesling kabinett de vinhas velhas como aperitivo, um estruturado seco como o Grosses Gewächs, da região de Rheinhessen, Nahe ou Pfalz. E, de sobremesa, os insuperáveis Beerenauslese e Trockenbeerenauslese de Rheingau ou de Mosel. Para o jantar, um espumante dessa casta. São muitas as escolhas, que tipo de cepa seria tão versátil?

VOCÊ PODERIA CITAR ALGUNS BONS EXEMPLOS DE TINTOS ALEMÃES?

Eles vão além de interessantes! A pinot noir é a melhor para nosso clima frio. No Sul, perto de Baden, ela é robusta e frutada. Já no norte, na pequena região de Ahr, encontramos mais vertical, equilibrada e com boa estrutura. Sugiro provar os vinhos de Meyer-Näkel, Jean Stodden ou Deutzerhof, riquíssimos em textura. Há também ótimos exemplos de frutados nas regiões de Pfalz, Rheingau e Rheinhessen.

E QUAL É, NA SUA OPINIÃO, O MELHOR PRODUTOR DO PAÍS?

Nos últimos 20 anos tem sido Keller, da região de Flörsheim-Dalsheim, com riesling, e Bernard Huber, de Malterdingen, com pinot noir. Mas, honestamente, há vários, e depende muito da safra.

QUE VINHO COLOCARIA COMO ÍCONE ALEMÃO?

Seria injusto escolher um. Entrariam na lista os produtores que fazem os melhores rótulos: Rebholz, Wehrheim, Egon Müller, Huber, J. J. Prüm, Wittmann e Keller.

DE OLHO NO FUTURO, QUE VARIEDADE VOCÊ ENXERGA COMO PROMISSORA?

Tenho esperanças na branca sylvaner. Ela só é plantada em algumas partes do mundo e tem um estilo único. As de qualidade apresentam excelente potencial de envelhecimento.

COMO VOCÊ ENXERGA O STATUS DO SOMMELIER ALEMÃO EM UMA COMPARAÇÃO COM PAÍSES ONDE A PROFISSÃO É VALORIZADA, COMO NA FRANÇA E ITÁLIA?

Há 20 anos as pessoas não sabiam o que fazia um sommelier aqui na Alemanha. Embora não tenhamos a mesma reputação que a profissão tem na França, nossa carreira está em evidência.

QUAL O MELHOR CAMINHO: SOMMELIER EM RESTAURANTE OU COMO CONSULTOR?

Os dois são interessantes e desafiadores. No momento estou muito bem entre as mesas! Mas em alguns anos, talvez mude o centro de minha carreira.

QUAL FOI O SEU JANTAR OU ALMOÇO MAIS COMPLICADO E O MAIS INCRÍVEL EM QUE VOCÊ ATUOU?

Há sempre um dia mais difícil ou desafiador que outros nessa área. Mas o mais fantástico foi um jantar de gala que servimos para o presidente americano, em Berlim. Servimos na mesma mesa George Bush, grandes políticos alemães, como Gerhard Schröder, e diversos atores de Hollywood, como Ben Kinsley. Eram 250 convidados e foi um evento comentado em todo o país, planejado durante meses.

E O VINHO MAIS INCRÍVEL QUE TEVE O PRAZER DE SERVIR?

Há seis anos, tive o privilégio de atuar na primeira vez em que todos os châteaux Grand Cru estiveram reunidos para mostrar seus vinhos na Alemanha. Eram 200 convidados – a maioria imprensa – e eles trouxeram rótulos desde a histórica safra de 1982. Foi sensacional provar Lafite, Latour, Haut-Brion e Margaux, todos com seus representantes juntos na mesma mesa.

ATÉ ONDE PRETENDE CHEGAR COM SUA CARREIRA?

Eu saberei quando estiver lá. No momento quero ir até o topo e um pouquinho além [risos].



“Há 20 anos as pessoas não sabiam o que fazia um sommelier aqui na Alemanha. Embora não tenhamos a mesma reputação que a profissão tem na França, nossa carreira está em evidência.”

Na Ponta da Língua

COMO VOCÊ APROVEITA SUAS POUCAS HORAS LIVRES, LONGE DO VINHO?

Nem pensar! Para ser um bom sommelier é preciso investir em viagens de vinhos, participar de degustações e visitar produtores em busca de novos rótulos. Um apaixonado por vinho tem a profissão e o hobby caminhando juntos e é importante que a família entenda isso. Agora, para relaxar, além do vinho, gosto de andar com minha mountain bike e assistir a jogos de futebol nos estádios. Às vezes, com os amigos, até tomo cerveja – Pilsner principalmente, após uma degustação de riesling, pois ao prová-las nesta sequência pode se alcançar um excelente equilíbrio.

COMO ESCOLHE OS VINHOS DE SUA PREMIADA CARTA?

Não gosto de depender dos distribuidores e ter que comprar vinhos de um “estranho”. Preciso sair e conhecer

os produtores. Minha meta é visitá-los ao menos uma vez a cada dois anos, o que é possível, pois o foco de nossa carta é apresentar vinhos europeus, com forte sotaque alemão, que corresponde a metade dos 900 rótulos.

COMO VOCÊ REGISTRA AS ANOTAÇÕES DE SUAS PROVAS?

Experimento cerca de 2.500 vinhos por ano. Antes anotava em um pequeno caderno, hoje uso de tecnologia para registrar minhas opiniões, o que facilita bem o trabalho.

VOCÊ TEM UMA QUEDA POR MODA...

Pois é, eu queria fazer algo divertido e criei junto com designers duas linhas de camisetas, uma em homenagem ao vinho e outra a uma grande uva, a riesling. Em breve lançaremos mais uma e quem sabe essas camisetas ficarão famosas em festas e degustações. ●



**Gourmetrestaurant Lerbach,
três estrelas Michelin: carta de
vinhos assinada por Sommer**