

„Sommelier der Sterne“ schätzt badischen Wein

Jean Claude Terdjeman zu Besuch bei Siegbert Bimmerle / Lieferung an Spitzenhotel in Shanghai

Renchen (m). „Das Interesse an den besten Weinen der Welt ist in China sehr stark angestiegen“, berichtete Jean Claude Terdjeman am Samstag im Weingut Siegbert Bimmerle, und er muss es wissen. Er ist verantwortlich für das gesamte Wein-Programm eines der renommiertesten Business-Hotels der Welt, „The Peninsula“ in Shanghai. Zur Zeit ist er in Europa unterwegs und besucht die Spitzenweingüter mit illustren Namen – an der Rhone und in Bordeaux, in Piemont, in Kastilien und Katalonien, um Weine zu probieren und für „The Peninsula“ zu bestellen. Am Samstag war er bei Siegbert Bimmerle in Renchen. Es gehört zu seinen Prinzipien, die Erzeuger der Weine, für die er sich entscheidet, persönlich zu kennen.

Baden, sagt er, sei sehr bekannt für seine vorzüglichen Burgundersorten. Vor allem Grauburgunder und Weißer Burgunder seien in China beliebt. Vor einem Jahr habe er Weingüter in der Ortenau besucht und war von der Qualität, die er bei Siegbert Bimmerle kennenlernte, angetan. Sehr elegante, runde Weine mit Körper und hoher Mineralität habe er hier verkostet, berichtet er. Die Voraussetzungen für Spitzenweine seien hier auch optimal. Das Weingut Bimmerle bewirtschaftet Top-Lagen auf einer Länge von rund 90 Kilometern zwischen Baden-Baden und dem Breisgau.



WEINKENNER UNTER SICH: Siegbert Bimmerle (links) und Jean Claude Terdjeman wissen einen guten Tropfen zu schätzen. Sommelier Terdjeman hat jetzt das Weingut in Renchen besucht. Foto: Meier

Das bedeutet nicht nur von den Klimazonen, sondern auch von den Böden her optimale Bedingungen für die verschiedenen Sorten. Der Spätburgunder, weiß Bimmerle, hat auf Granit die besten Voraussetzungen, elegante Sorten wie der Grauburgunder brauchen vor allem

Lößböden, damit ihre feine Mineralität zur Entfaltung kommt. Vor allem der Grauburgunder hat es dem Gast aus China angetan.

„The Peninsula“ biete seinen Gästen Spitzenweine aus aller Welt bis in die höchsten Qualitäts- und auch Preisstufen

als Flaschenweine. Eine besondere Auszeichnung sei es, bei den Roséweinen, den Rot- und den Weißweinen auf die Karte der jeweils acht ausgewählten Spitzenprodukte zu kommen, die im Glas serviert werden, berichtet Terdjeman.

Den Grauburgunder 2013 Kabinett von Siegbert Bimmerle sowie den 2012 Spätburgunder-Rotwein, im Holzfass gereift, hat er auf der Karte des Spitzenhotels. Jean Claude Terdjeman ist verantwortlich für das gesamte Wein-Programm des Fünf-Sterne-Hotels im chinesischen Shanghai, das im Dezember 2012 von der führenden internationalen Fachzeitschrift für Reisen und Tourismus „Travel + Leisure“ zum besten Business-Hotel der Welt gewählt wurde. Terdjeman ist ein Sommelier und Absolvent des bekannten Wine Institute of California in London.

Er hat unter anderem im Lanesborough Hotel und in Le Gavroche gearbeitet, dem ersten britischen Restaurant, das mit drei Sternen von Michelin ausgezeichnet wurde.

Der in Straßburg geborene Terdjeman gilt als „Sommelier der Sterne“, er ist seit fünf Jahren in China tätig – zunächst im Kempinski in Peking, seit gut drei Jahren im „The Peninsula“ in Shanghai. Hier wohnten schon Stars wie Brad Pitt und Angelina Jolie oder auch Politiker wie Wladimir Putin.