

**EIN LIEBHABER UNGEWÖHNLICHER UND UNBEKANNTER WEINE:
JÜRGEN GIESEL, SOMMELIER IM THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG**

WOLFSBURG 2011 - „Mit dem Wein tauche ich gerne in die Vergangenheit“, sagt Jürgen Giesel, Sommelier des Drei-Sterne-Michelin Restaurants Aqua im Luxushotel The Ritz-Carlton, Wolfsburg. „Vor allem sind es die alten Süßweine wie Tokajer, Portwein, Madeira und Malaga, die mich geschmacklich faszinieren. Diese Weine wurden bereits von Königen und Fürsten getrunken, jedoch kennt sie heute kaum noch jemand. Dem Genießer bleiben sie durch den besonderen Gusto sehr lange in Erinnerung“ schwärmt der gebürtige Kemptener, wenn er Gäste im The Ritz-Carlton, Wolfsburg in Sachfragen rund um den Wein berät.

Südwestlich vom Plattensee befindet sich das Weingut Vylyan. Von dort stammt Giesels Lieblingswein - der Villanyi Pinot Noir Jahrgang 2005. Die Region war bereits in Vergessenheit geraten, bevor sie mit internationalen Rebsorten wie Pinot Noir wiederentdeckt wurde. Der saftige Burgunder, so Giesel, besticht mit seinem starken Himbeer-Erdbeeraroma und bildet in Verbindung mit dem ausgewogenen Tannin und der spritzigen Säure den idealen Speisenbegleiter.

Um den Weinkeller so attraktiv wie möglich zu gestalten, fährt Giesel am liebsten zu den einzelnen Winzern direkt und prüft die offerierten Weine vor Ort. Dabei entdeckt er oft Weine und Regionen, die von den Weinkarten fast verschwunden sind. „Um meinen Gästen etwas besonderes zu bieten, lege ich Wert auf Details wie Geschichte, Winzer, Traube, Boden und Aromen. Besonders in der Geschichte des Weins spürt man den Geschmack des Jahres.“ so Giesel. Die Gäste spüren seine Passion auf der einzigartigen Weinkarte, die einer Bibel gleicht. In feinstes, rotes Lammleder eingehüllt, werden rund 1000 Weine aus den verschiedensten Regionen präsentiert. Zehn von ihnen listet Giesel in seinen persönlichen „Top Ten“. Im zweiwöchentlichen Wechsel werden sie auf die einzelnen Gerichte in den Menüs abgestimmt.

Seine persönliche Sommelier-Laufbahn begann nach Giesel nach seiner Lehre zum Restaurantfachmann in der Berliner Weinstube Reblaus. Hier wurde das Interesse zur Spezialisierung zum Sommelier geweckt. Beharrlichkeit und Geduld bewies Jürgen Giesel mit der Ausbildung an der Sommelierschule in Berlin. Bei seiner ersten Bewerbung wurde er aufgrund seines zu jungen Alters einfach abgelehnt. Er mußte ein Jahr warten, ehe er seinen Wissensdurst stillen durfte. Das es sich gelohnt hat zu warten, bestätigte auch die Auszeichnung Sommelier des Jahres 2007 durch die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung.

Nach erfolgreichem Abschluss begann Giesel seine Karriere im The Ritz-Carlton, Wolfsburg. Nur drei Jahre später kürte ihn das Magazin Impulse zum Sommelier des Jahres 2006. Der heute 31-jährige Allgäuer sammelte weiterhin Erfahrungen im Hotel Albana Silverplana in St. Moritz, in der Goldenen Traube Coburg, Sitz der Sommelier Union, im Berliner Restaurant Bamberger Reiter sowie im Hotel Grand Cru in Berlin.

Das The Ritz-Carlton, Wolfsburg verfügt über 174 Zimmer und Suiten und liegt inmitten der AUTOSTADT, dem Kompetenz- und Erlebniszentrum rund um das Thema Mobilität. Architektonisch eindrucksvoll als offener Kreis gebaut, bietet das vielfach prämierte Luxushotel neun Konferenzräume, die Restaurants Aqua, The Grill und Hafenterrasse sowie die Newman´s Bar. Über 600 Kunstwerke mit dem Schwerpunkt der Fotografie prägen das Ambiente des Hauses ebenso wie die modern-klassische Ausstattung der renommierten französischen Innendesignerin Andrée Putman. Weitere Informationen und Buchungen unter Telefon: 05361-607000 und im Internet unter www.ritzcarlton.com/wolfsburg und www.restaurant-aqua.com.