

SOMMELIER
MAGAZIN

VERBANDSORGAN DER DEUTSCHEN SOMMELIER-UNION E.V.

SOMMELIER

MAGAZIN



KAZUO HOSHINO
WEINPAPST
IN JAPAN

EINE WEININGER PUBLIKATION



IM PROFIL CHILE - NEUE BEGEISTERUNG FÜR DEN ANDENWEIN **PROBE** ANTEPRIMA - DIE AKTUELLEN SPITZEN-ITALIENER AUF DEM PROFSTAND **TEAMWORK** GASTRAUM 4EXPERIMENT - REBELLEN DER STERNEGASTRONOMIE



PROFI-T
Dekantieren

“DEUTSCHER WEIN IST IMMER BEREIT ZU BEGLEITEN”

KAZUO HOSHINO GILT ALS DER BOTSCHAFTER DES DEUTSCHEN WEINS IN JAPAN. ZUR MAINZER VDP-WEINBÖRSE ÜBERRASCHTE ER DIE GÄSTE MIT SEINEN KOMBINATIONEN VON DEUTSCHEN TROPFEN ZU AUSGEFALLENEN SUSHI-KREATIONEN.



Sommelier Magazin: Wann war Ihr “erstes Mal” in Sachen deutscher Wein?

KAZUO HOSHINO: 1973 habe ich in Berlin studiert und dort zum ersten Mal deutschen Wein probiert. Ich habe damals Physik studiert und schon vor 30 Jahren hat man in diesem Fach viel mit Computern gearbeitet. Ich mag aber keine Computer und war deshalb sehr enttäuscht. Also habe ich mich mehr dem deutschen Wein gewidmet, viele Bücher gekauft, bin nach Westdeutschland gefahren und habe Weingüter besucht.

Wie ging es dann weiter?

KAZUO HOSHINO: In den acht Jahren in Berlin habe ich große Mengen an Literatur über Wein gelesen, und als ich zurück in Japan war, stellte ich fest, dass es dort kein einziges Buch über deutschen Wein gibt. Also habe ich mein erstes Weinbuch aus dem Deutschen ins Japanische übersetzt. Als ich feststellte, wie schwierig es ist, guten deutschen Wein in Japan zu bekommen, habe ich dann angefangen, Flaschen zu importieren. Heute habe ich rund 30 Weingüter ausschließlich aus Deutschland im Programm, von denen allein 22 zum VDP gehören.

Was beeindruckt Sie denn am deutschen Wein am ehesten?

KAZUO HOSHINO: Der Reiz des deutschen Angebots liegt für mich in dieser unglaublichen Vielfalt. Jedes Anbaugebiet hat seine Besonderheiten, und die vielen verschiedenen Rebsorten ermöglichen es, zu jedem beliebigen Gericht einen passenden Tropfen zu finden. Und seit den 90ern brauchen auch die deutschen Rotweine keine Scheu mehr zu haben. Mit Burgundern können die meiner Meinung nach locker mithalten.

Welchen Stellenwert hat der Wein überhaupt in Ihrer japanischen Heimat?

KAZUO HOSHINO: Im Durchschnitt trinken Japaner zwei Liter Wein pro Jahr, aber 50 Liter Bier. Es gibt nicht viele Weinliebhaber, die wenigen trinken aber sehr viel Wein. In Japan wird Wein meistens zum Essen und im Restaurant getrunken und da vor einigen Jahren propagiert wurde, dass Rotwein gesund sei, trinken die Japaner auch am liebsten Rotwein. Rund 1,3 Millionen Hektoliter werden jedes Jahr nach Japan importiert. Auch in Japan wachsen hervorragende Weine. Allerdings haben wir kein

Weingesetz, sondern nur freiwillige Regelungen, denen sich die Winzer verpflichten können.

Wie sieht es mit dem Image des deutschen Weins in Japan aus?

KAZUO HOSHINO: Die Meinung über deutschen Wein ist in Japan sehr schlecht. Wie in vielen Ländern denken die Leute, dass deutscher Wein billig und lieblich ist, und das passt gar nicht zu unserem Essen. Vor fünf, sechs Jahren war der Anteil deutscher Tropfen beim Import noch bei acht Prozent, heute sind es nur noch vier Prozent. Mehr als 40 Prozent kommen aus Frankreich, auf Platz zwei liegt Italien, dann Kalifornien, Australien, Spanien.

Sie gelten als der Botschafter für deutschen Wein in Japan. Was können Sie dafür tun, deutsche Tropfen für Weintrinker in Japan populärer zu machen?

KAZUO HOSHINO: Wir machen zweimal im Monat Proben mit ausschließlich deutschen Weinen, einmal nur mit Brot und etwas Käse, einmal mit einem richtigen Menü. Sie müssen sich das allerdings etwas anders vorstellen als hier. In Tokio leben zwölf Millionen Menschen, wenn ich so eine Veranstaltung mache, kommen Hunderte von Gästen. Aber alle, die kommen, sind begeistert und bringen das nächste Mal wieder neue Gäste mit. Essen und trinken ist einfach eine gute Werbung. Ich selbst sehe mich deshalb auch lieber als Missionar statt als Weinpapst. Im Programm habe ich 20 Prozent Riesling, der Rest sind andere Sorten. Mehr als ein Drittel sind übrigens Rotweine.

Gibt es in Japan viele Sommeliers? Wie halten die es mit dem deutschen Wein?

KAZUO HOSHINO: Es gibt sehr viele Sommeliers bei uns, und die sind auch sehr gut ausgebil-

det. Doch auch die Sommelierschulen sind sehr französisch orientiert, das schlägt sich dann wieder bei den Empfehlungen im Restaurant nieder.

Asiatisches Essen und deutscher Weißwein gelten als ideale Partner. Wie sehen Sie das?

KAZUO HOSHINO: Zu Sushi gibt es nichts Besseres. Bei richtigem gutem Sushi, bei dem man auf die obligatorische Sojasauce verzichtet, entsteht mit dem passenden Wein eine wunderbare Harmonie. Und das ist nur mit deutschem Wein möglich. Das liegt daran, dass deutsche Tropfen immer bereit sind zu begleiten. Andere Weine wollen immer ihre Existenz behaupten. Man darf sich nur nicht auf den Riesling fixieren. Es gibt so viele andere Sorten, die bestens passen, das finde ich sehr reizvoll.

Welches ist ihre persönliche Lieblingsorte? Und haben Sie ein bevorzugtes Anbaugebiet?

KAZUO HOSHINO: Natürlich ist Riesling eine tolle Sorte, und sie gilt ja auch als die Königin unter den Weißweinsorten, aber er braucht eben auch Prinzessin, General und Bauern. Ich persönlich finde den Gewürztraminer eine schöne Sorte und ich mag auch gut gemachte Müller-Thurgau-Weine. Bei den Anbaugebieten ist es schwerer, wenn ich mich entscheiden müsste, würde ich – vor allem wegen der Vielfalt – die Pfalz wählen. <

INTERVIEW: KRISTINE BÄDER

ZUR PERSON

Kazuo Hoshino ist Jahrgang 1948 und betreibt in Tokios renommiertester Citylage einen Weinladen, in dem er ausschließlich deutsche Weine anbietet. Er gilt als Botschafter für deutsche Weine in Japan. Für sein Engagement wurde der Japaner mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet.

Rosé des Jahres

Weinwirtschaft 1/



ENATE ist Kunst

Freund

WEINKONTOR FREUND

Nienkamp 17 · 33829 Borgholzhausen
05425-95460 · www.weinkontor-freund.de