MIGROS MAGAZIN

# «Kochen ist eine Wissenschaft»

**Paolo Basso ist einer von nur 14 Sommeliers weltweit, die den Titel «Meilleur Sommelier du Monde» tragen. Da verwundert es nicht, dass er sich rund um die Uhr mit Wein beschäftigt. Trotzdem zieht es ihn regelmässig auch an den Herd, um der Kochkunst zu frönen. Diesmal sogar exklusiv fürs Migros-Magazin.**

Die Stille, die am Morgen in seinem Haus in Ligornetto, einem Ortsteil von Mendrisio TI, herrscht, ist wie die Ruhe vor dem Sturm. Paolo Basso ist schon früh auf, um sich später Zeit für seine Gäste nehmen zu können. Seit der Weinexperte zum besten Sommelier der Welt gekürt wurde, ist sein Weinwissen gefragter als zuvor. Dass sich heute «Saisonküche»-Köchin Erica Bänziger zu den Gästen gesellt, ist dem Hausherrn ein besonderes Vergnügen: Schliesslich ist man zum Kochen verabredet. Und das bereitet Paolo Basso nach eigenem Bekunden viel Freude. Es gibt Lammbraten mit Steinpilzen.

Für den Einkauf der Zutaten war seine Kochpartnerin zuständig: Frisches Alplamm bekam sie an der Migros-Fleischtheke. Ebenfalls aus der Migros holte sie frische Steinpilze und Kräuter sowie rote Polenta, die sich in den Tessiner Filialen ausgesprochen gut verkauft. «Die rote Polenta ist etwas gröber als die herkömmliche. Bei uns steht immer welche im Kühlschrank», erklärt Basso. «Sie sollte stets luftdicht verpackt sein, denn die Motten lieben Polenta», gibt Erica Bänziger noch rasch einen Tipp, bevor der Braten mariniert wird.

## «Die Jury fragt nach Dingen, die man nicht im Internet findet»

Seit 2013 ist Paolo Basso Weltmeister. Da gewann er den Titel «Meilleur Sommelier du Monde», bester Weinkellner der Welt. Der Wettbewerb fand in Tokio statt und wurde dort zur besten Sendezeit live im Fernsehen übertragen. In der Halle verfolgten 4000 Zuschauer, wie die Anwärter ihre Aufgaben bewältigten. Alle drei Jahre wird der Titel an den nächsten Aspiranten vergeben, wobei die früheren Gewinner ihren Titel aber auf Lebenszeit behalten.

Viele Jahre intensiver Vorbereitung lagen hinter ihm, bis Paolo Basso endlich jubeln konnte, nachdem er mehrmals als Vizeweltmeister nach Hause gekommen war. Dabei ist die Teilnahme per se schon eine Auszeichnung, weil jede Nation nur ihren besten Weinkenner entsenden darf. 70 Fragen habe er in Tokio beantworten müssen, erzählt der Champion und sagt, dass man dort nur mit gutem Allgemeinwissen oder als versierter Weinliebhaber nicht weit gekommen wäre. Wer weiss denn schon, welche die erste geschützte Herkunftsregion für italienischen Wein war? Oder welche besonderen Merkmale einzelne Hanglagen in Portugal haben? «Die Jury fragt nach Dingen, die man nicht im Internet findet. Da muss man dort gewesen sein und sich mit Winzern unterhalten haben», erklärt Basso.

In der Vorbereitung gehe es also nicht ums Auswendiglernen, sondern darum, dass man sich mit Leib und Seele dem Wein widmet. «Und ohne die Unterstützung meiner Frau Helene hätte ich das sowieso nicht geschafft», sagt Basso und bekennt, er habe für den Erfolg nicht nur ein kleines Vermögen ausgegeben, sondern zu Trainingszwecken auch immer viele Flaschen auf dem Tisch gehabt. Im beruflichen Alltag verkostet Basso rund 200 Weine pro Monat.

Themawechsel: Kann man als Weinfachmann abschätzen, ob sich ein Wein gut lagern lässt? Basso lächelt. Darüber habe er sich schon viele Gedanken gemacht: «Es ist nicht einfach. Aber ja doch, man kann es herausschmecken. Solchen Weinen fehlt eine Geschmackskomponente, die auch etwas mit der Mineralität des Weins zu tun hat.»

## Keinen Wein zur Consommé oder zur Tomatencreme-suppe!

Während der Braten im Ofen schmort, gibt Paolo Basso auch noch gern die eine oder andere Anekdote aus seiner Zeit als Weinkellner zum Besten: «Da war jener Afrikaner, der einen Château d'Yquem bestellte – den teuersten und herausragendsten Süsswein der

Welt. Dann fand er den Wein aber zu süss und bat um eine Flasche Wasser. Zum Verdünnen.»

Bevor man sich zu Tisch begibt, rückt die Frage nach dem passenden Wein zum Essen in den Fokus. Gibt es Gerichte, bei denen er grundsätzlich von einer Weinbegleitung abrät? Basso: «Ja, bei einer Tomatencremesuppe oder einer Consommé. Dazu passt Wein einfach nicht.» Im Gegensatz zum Lammbraten, der jetzt angerichtet ist. Basso öffnet eine Flasche «Il Rosso di Chiara». Es ist sein eigener Rotwein, mit dem er sich einen Traum erfüllt habe. «Rosso» sei der Wein nämlich im doppelten Sinn, denn er spiele auch auf die roten Haare seiner Tochter Chiara an. «Auf den Wein, die Tochter und das gute Essen» lautet der Trinkspruch. Und zum Abschluss gibt es noch Bassos Lieblingsschoggi. Wäre doch schade, wenn man den feinen Geschmackssinn nur auf den Wein beschränkte.

www.paolobasso.ch