

Katalonien Tourismus

„Geschmacksspiele“ - Ein Interview mit der Sommelière Laura Masramon

Catalan Tourist Board Team · Tuesday, April 11th, 2017

Die Liebe zum Wein traf sie unerwartet und bestimmt seither weite Teile ihres Lebens. Laura Masramon ist Sommelière mit einer besonderen Leidenschaft für die Weine des Empordà. Ein großer Teil ihrer Arbeit besteht darin, ihre Begeisterung für den Wein mit anderen Menschen zu teilen. Wir haben mit Laura über die Arbeit einer Sommelière, ihre Beziehung zum Wein und über Weinseminare gesprochen, die als „Geschmacksspiele“ daherkommen.



Katalonien-Tourismus: Woher kommt dein Interesse für den Wein und weshalb bist du Sommelière geworden?

Laura Masramon: Ich habe mich schon immer von meiner Neugier leiten lassen. Wohl aus diesem Grund habe ich ursprünglich Journalismus und Öffentlichkeitsarbeit studiert. Nach einigen Jobs im Marketingbereich hatte ich das große Glück, von Empordàlia, einer der aktivsten Bodegas des Empordà, mit der Entwicklung weintouristischer Produkte beauftragt zu werden. Also begann ich, mich in die Materie zu vertiefen und einige Geheimnisse der Welt des Weines für mich zu lüften. Gleichzeitig entdeckte ich auf diese Weise das Land meiner Großmutter, die aus dem Empordà stammt.

„Diese Arbeit erfordert die Bereitschaft zu fühlen, sich an Aromen und Geschmäcker der

Katalonien-Tourismus: Welche

Vergangenheit zu erinnern.“

Verbindung gibt es zwischen der Region Empordà und deiner Arbeit als Sommelière?

Laura Masramon: Ich habe mich auf die Weine dieser Region spezialisiert und die enotouristischen Routen, die ich organisiere, führen durch die DO Empordà. Gemeinsam mit Informationen über den Wein, der Weinkultur und der Gastronomie, möchte ich mit diesen Routen auch die Kulturlandschaft und den Charakter der Menschen, die hier leben, vermitteln.

Katalonien-Tourismus: Wie sieht dein Arbeitstag aus?

Laura Masramon: „Alltag“ gibt es in meiner Arbeit nicht wirklich. An manchen Tagen aktualisiere ich die Information [meiner Website](#), an anderen organisiere ich Weinproben auf Messen und Events. Dann wieder erledige ich Bestellungen für meine Bodega oder ich fahre in Dörfer und Hotels und mache Weinproben für örtliche und ausländische Kunden oder ich organisiere für Gruppen Routen und Aktivitäten in Bodegas. Wieder an anderen Tagen bereite ich die Themen für meine Weinseminare vor. Außerdem übernehme ich die Funktion eines Personal Shoppers und leite Weinproben für meine Kunden, die ihnen helfen, ihre bevorzugten Weine auszuwählen und unterstütze sie mit Informationen beim Einkauf.

Katalonien-Tourismus: Wie wird man eigentlich Sommelière? Wie sieht die Ausbildung aus?

Laura Masramon: Es gibt Studiengänge für Sommeliers - und danach gibt es unterschiedliche Möglichkeiten. Wer die Zeit und die Mittel hat, kann weiter studieren, ins Ausland reisen, seine Fähigkeiten bei Wettbewerben unter Beweis stellen und sein Wissen so lange erweitern, bis er es zum Master of Wine gebracht hat. Wer sich einen solchen Luxus nicht leisten kann, arbeitet, um Sommelier zu sein. Das einzige, was man dafür braucht, ist eine Bodega, wo der Wein aufbewahrt wird und Bücher, um weiter Wein zu probieren, den Geschmack zu verfeinern und zu lernen.

Katalonien-Tourismus: Welche Talente benötigt eine Sommelière?

Laura Masramon: Ich denke, im Prinzip kann jeder Sommelier oder Sommelière sein. Allerdings erfordert diese Arbeit die Bereitschaft zu fühlen, sich an Aromen und Geschmäcker der Vergangenheit zu erinnern und offen zu sein für unbekannte Wahrnehmungen und Empfindungen, die man bislang nicht beachtet hat.



© Andrea Ferrés Claveria

„Die jocs de tast sind also Weinseminare, an denen alle aktiv teilnehmen, ihre Meinung und ihre Wahrnehmungen zum Ausdruck bringe“

Katalonien-Tourismus: Erzähle uns etwas über deine Kurse. Du bietetst einerseits Weinseminare an und andererseits spielerische Weinproben, die du *jocs de tast* (Geschmacksspiele) nennst. Wie dürfen wir uns diese Kurse vorstellen, und worin unterscheiden sie sich?

Laura Masramon: Die Weinseminare (*curs de tast de vin*) sind Lehr-Workshops, die eine Einführung in die Weindegustation ebenso beinhalten wie die sogenannten *maridajes*: perfekt auf einander abgestimmte Weine und Speisen. Außerdem machen wir bei diesen Lehr-Workshops auch einen Ausflug in die Welt der Schaumweine. Die *jocs de tast*, also die „Wein-Geschmacksspiele“, sind dagegen eher spielerisch aufgebaut. Sie eignen sich auch für private Feiern und ganz besonders, um die Weine einer Region Besuchern vorzustellen. Die *jocs de tast* biete ich übrigens auch auf Englisch und Französisch an, die Weinseminare halte ich in der Regel auf Katalanisch oder Spanisch.

Katalonien-Tourismus: Kannst du uns noch etwas genauer erklären, wie wir uns diese *jocs de tast* vorstellen dürfen?

Laura Masramon: Ich biete unterschiedliche Arten von spielerischen Kostproben an. Dabei geht es nicht nur um klassische Weine, sondern auch um Cava und Olivenöl. Diese „Geschmacksspiele“ sind auch für Anfänger geeignet. Wer etwas über die Kunst

der Degustation erfahren möchte, lernt hier im Spiel Farben, Aromen und Geschmacksnuancen zu identifizieren. Vor allem aber lernt man neue Wörter und Begriffe aus der Welt des Weines, die einem von nun an für immer zur Verfügung stehen.

Die Mitspieler, die in der Welt des Weines schon Erfahrung gesammelt haben, finden im *joc de tast* die ideale Beschäftigung, um ihre Sinne im Wettstreit mit den anderen Mitspielern auf die Probe zu stellen. Die *jocs de tast* sind also Weinseminare, an denen alle aktiv teilnehmen, ihre Meinung und ihre Wahrnehmungen zum Ausdruck bringen und dabei von den anderen lernen. Ziel ist es, für jedes Glas Wein die korrekte Antwort herauszufinden.

Das Spiel bietet uns hier sozusagen einen Vorwand, um über Wein zu sprechen und es ist der Schlüssel, damit jeder Teilnehmer dies mit Hilfe seiner Mitstreiter auch tut. Es ist ein Spiel, bei dem jeder seine eigenen Fähigkeiten entdeckt und seine Erfahrungen mit den anderen teilt.

**Katalonien-Tourismus:
Bietet du als Personal
Sommelier Empordà auch
spielerische Weinproben
an, die speziell auf die
Region Empordà bezogen
sind?**

Laura Masramon: Tatsächlich sind die *jocs de tast vins Empordà*, also die spielerischen Weinproben mit Weinen aus dem Empordà, ein wesentlicher Teil meines Angebotes. Besonders hervorzuheben ist, dass man bei diesen Workshops herausragende Weine mit einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis entdecken kann. Auch hier konzentrieren wir uns auf Farben, Aromen und Geschmäcker des Weins. Ich biete diese *jocs de tast* in drei unterschiedlichen Varianten an, nämlich für Weißwein, Rosé und


© Andrea Ferrés Clavería

Rotwein – natürlich alle aus „Wer etwas über die Kunst der Degustation erfahren dem Empordà, dessen möchte, lernt hier im Spiel Farben, Aromen und Landschaften Künstler wie Geschmacksnuancen zu identifizieren.“
 Salvador Dalí und Josep Pla
 ein Leben lang inspiriert
 haben.

Ein weiterer Workshop in dieser Reihe sind die *Jocs de Cata Terroir Empordà*. Bei diesen Weingeschmackspielen lernen wir die verschiedenen Landschaften des Empordà anhand ihrer Weine kennen. Bei dieser Reise mit den Sinnen lernen wir das Konzept *Terroir* kennen, das im Wesentlichen den Einfluss einer Landschaft auf die dort wachsenden Kulturpflanzen ausdrückt. Bei diesem Geschmacksspiel geht es darum, die Weine und Landschaften des Empordà identifizieren zu lernen.

Und dann biete ich auch noch *jocs de tast* an, die sich ganz auf das Olivenöl aus dem Empordà konzentrieren. Für jemanden, der seine Sinne geschärft hat, ist das Olivenöl eine faszinierende Welt für sich. Aber obwohl alle Welt es konsumiert, wissen nur wenige Menschen die geschmacklichen Feinheiten zu schätzen. Bei dieser spielerischen Degustation lernen die Teilnehmer die Vielfalt großartiger Olivenöle aus dem Empordà kennen und ganz bewusst genießen.

Katalonien-Tourismus: Kannst du uns einen Wein aus dem Empordà empfehlen, den man auch in Deutschland kaufen kann?

Laura Masramon: Ich habe im letzten Jahr eine Weinprobe mit katalanischen Weinen in Deutschland geleitet. Damals habe ich einen Wein aus dem Empordà mitgebracht, der auch in Deutschland leicht zu finden ist. Das war ein Comabruna 2012, ein Rotwein aus alten, auf Schieferböden gewachsenen Carinyena Trauben, der seine Herkunft im Geschmack wunderbar vermittelt und den ich sehr empfehlen kann.

Katalonien-Tourismus: Was empfiehlst du unseren Lesern, die Wein mehr und bewusster genießen möchten?

Laura Masramon: Ich würde ihnen empfehlen, einige Weine, die sie sehr mögen, einmal in aller Ruhe und Stille zu probieren und zu schmecken. Mit Geduld, großer Konzentration und ohne dabei zu essen. Eine andere empfehlenswerte Möglichkeit ist es, mit anderen Weinliebhabern über den Geschmack und die Empfindungen beim Kosten dieser Weine zu sprechen und gemeinsam den Augenblick zu genießen.

