

# Der *rockin'* Sommelier

Von Dieter Liechti **Yves-Pierre Di Lenardo** sieht zwar aus wie die junge, gesunde Version von Guns'n'Roses-Gitarrist Slash. Doch statt auf der Bühne rockt der 24-jährige Restaurateur, Chefkoch und Sommelier lieber die Schweizer Gastroszene.

**S**ommelier? Richtig, das sind sehr oft graumelierten Herren, die einem mit ernster Miene erklären, wieso der Wein, den man eigentlich gar nicht mag, viel besser ist als unser Lieblingstropfen. Das muss nicht immer so sein, wie Yves-Pierre Di Lenardo beweist. Der Sommelier Professionell ASSP/SVS tritt nicht streng gekämmt oder graumeliert in Aktion, sondern mit einem wilden Lockenkopf. In Jeans, mit Totenköpfen um den Hals und am Handgelenk. Doch sein lockerer Auftritt täuscht – in der Sache gibt es auch bei ihm kein Pardon: «Viele tolle Weine sind für den ganz normalen Geniesser halt viel zu komplex», erklärt er. «Was einen Sommelier begeistert, kann den Weintrinker oftmals irritieren.» Mal ganz ehrlich, mich irritiert es auch, wenn mir ein junger Mann, der aussieht wie die jungfräuliche Version von Guns'n'Roses-Gitarrist Slash, so nebenbei erklärt, dass mein absoluter Lieblingsrotwein «durchaus okay ist – Mainstream halt».

Seit wann trinkt er denn eigentlich Wein, will ich wissen. «Ich habe zwar schon als Teenager ab und zu am Glas meines Vaters genippt», erinnert er sich. «Aber das hat mir damals noch nicht wirklich geschmeckt.» Trotzdem waren es familiäre Umstände die Yves-Pierre in jenem Alter, in dem seine Kumpels Red Bull in allen Variationen entdeckten, zum Wein führten: Zum einen besitzt sein Vater einen kleinen Weinberg in der Nähe von Zürich, zum andern ist sein Götti Frank Ebinger als Inhaber der Casa del Vino in Zürich quasi das Oberhaupt der spanischen Wein-Inquisition in der Schweiz. «Mir wurde die Liebe zum Wein also quasi in die Wiege gelegt», lacht der frisch diplomierte Sommelier, der derzeit für Casa del Vino im Aussendienst und als Sommelier unterwegs ist. Eckt er mit seiner Rockstar-Attitüde bei den Kunden nicht an? «Anecken», überlegt er. «Nein. Ab und zu sind die Leute vielleicht schon überrascht, wenn sie mich zum ersten Mal sehen. Aber nach ein paar Minuten habe ich die Leute von meinem Fachwissen überzeugt. Und darum geht es ja, nicht um meine Kleider oder meinen Schmuck – ich verkaufe ja Wein, nicht mich.»

Ohnehin glaubt der 24-Jährige, dass sich das Wein-Business in einem Wandel befindet. «Früher haben vor allem die Franzosen Weine hergestellt, die man zuerst jahrelang im Keller lagern musste. Das ist vorbei. Heute kauft man Weine, die man sofort trinken kann. Das entspricht dem heutigen Zeitgeist.» Zudem soll es selbst unter den französischen Weinbauern heute richtige Rebellen geben, freut sich Di Lenardo. Dabei fasziniert ihn vor allem Jean Luc Thunevin, der mit seinem «Bad Boy» zwar gegen alle Bordeaux-Appellationen verstösst, «aber einen hervorragenden Wein entwickelt hat». Solche Details sind es, die den wohl jüngsten Sommelier der Schweiz interessieren. «Für mich persönlich ist es extrem wichtig, was hinter einer Marke



Fotos: Dieter Liechti

Yves Di Lenardo, Sommelier, Restaurateur und Chefkoch: «Heute kauft man Weine, die man sofort trinken kann.»

steht. So schmeckt mir ein Wein eines kleinen Herstellers, dessen Philosophie ich kenne, immer besser als ein Wein eines grossen Herstellers.» Kein Wunder also, dass er mit dem Kairos von Zymé di Celestino Gaspari aus



der Region Venetien den Wein eines solchen Herstellers als seinen «aktuellen Lieblingswein» bezeichnet. Und wo stehen die Spanier, die er vertritt? «Ganz vorne», sagt er mit Bestimmtheit. «Natürlich ist Frankreich noch immer das Weinland Nummer 1, doch die Spanier, aber auch die Produzenten aus Übersee, machen seit Jahren mit hervorragenden und bezahlbaren Weinen richtig Druck.»

Druck, bald eine eigenes Lokal zu führen, verspürt Yves-Pierre als diplomierter Restaurateur/Hotelier und Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis zwar noch keinen, aber für ihn steht schon lange fest, dass er sich den Traum vom eigenen Lokal einmal erfüllen

wird. Auf die Frage, wie viele Sterne er dereinst erkothen will, hat der junge Gastronom eine klare Antwort parat: «Ich gebe gar nichts auf diese Sterne und Punkte», sagt er. «Wie beim Wein ist es mir auch beim Essen viel wichtiger, dass das was auf dem Teller landet, authentisch und ehrlich ist. Ich will den Geschmack der frischen Zutaten spüren und liebe es, wenn Köche in ihren Restaurants das Verarbeiten, was sie in der Region bekommen. Und genau das würde ich in meinem Lokal tun.»

Bis dahin verwöhnt er sich selber Zuhause mit einfachen italienischen

Gerichten, einem Rindsfilet vom Grill, oder er geniesst die Vielfalt der Zürcher Gastroszene. «Diese Szene ist extrem lebendig. Gegensätze wie zum Beispiel das edle La Salle nur wenige Meter neben dem kultigen Les Halles sind einmalig in der Schweiz. Beide begeistern mich, weil sie authentisch sind und neben der Qualität auf dem Teller auch ein einmaliges Ambiente und gutes Personal bieten. Diese drei Faktoren müssen für mich stimmen, damit ein Essen zum Erlebnis wird.»

«DIE ZÜRCHER GASTROSZENE IST EXTREM LEBENDIG»

Und was hält Di Lenardo von Fast Food? «Ich bevorzuge eher Slow Food – so wie es die Gärtnerei in Zürich anbietet.» Aber ab und zu genehmigt er sich trotzdem einen Burger. Den Pri-

me bei McDonalds von TV-Chef René Schudel (Seite 22/23) findet er «dank Rucola und Röstzwiebeln grossartig». Und welchen Wein würde er zu diesem Burger trinken? «Keinen, natürlich eine Cola», lacht er, obwohl er der Meinung ist, dass man alte Wein-Regeln über Bord werfen sollte. «Wer heute noch immer behauptet, dass man zu frischem Fisch oder einem rezenten Käsefondue nur Weisswein trinken darf, der hat sich schon seit Jahren nicht mehr weiterentwickelt.»

Und läuft Gefahr, vom Nachwuchs überholt zu werden. ●