

## ***Der „Gault Millau“ Restaurantführer über Sommelier Gunnar Tietz***

### **2003**

„...Berlins gewaltigste Weinkarte, auf der ganz Burgund und das Bordelais in großen Flaschen abgebildet wird, erweiterte der neue Sommelier Gunnar Tietz um deutsche Tropfen: Wittmann Chardonnay Aulerde-S- und der 2000er Weißburgunder von Molitor passen beispielhaft in das Programm dieses Gourmetrestaurants, in dem Berlin schon Weltstadt ist“

### **2004**

„... immer besser kann sich vor allem Sommelier Gunnar Tietz in Szene setzen. Er kennt den gewaltigen, kaum konjunkturgerechten Schatz des Hauses an Burgundern und Bordeaux durch und durch, nutzt aber längst jede Chance, kundig und reaktionsschnell vor allem in Deutschland zuzukaufen. Macht beispielweise auf der Düsseldorfer Prowein ein Winzer von sich reden wie der Pfälzer Senkrechstarter Axel Neiss, dann dauert es nur ein paar Wochen bis zur eigenen Seite auf der First Floor Weinkarte. Besonderes Augenmerk richtet Tietz auch auf die weitgehend unbekanntem südwestfranzösischen Rotweine, von denen er eine ganze Reihe verblüffender Funde offeriert, gern auch offen als ideale Menübegleitung. Da er dies alles auch noch zu vernünftig, nicht luxushaft kalkulierten Preisen ab etwa 35€ anbietet, bleibt kein Genießerwunsch offen.“

### **2005**

„...Sommelier Gunnar Tietz, der die Sammlung edler Tropfen auch in den Mittellagen - insbesondere den deutschen - gründlich aufgerüstet hat und über die aktuelle Entwicklung bestens informiert ist, präsentiert dazu den 1999er Chalone Pinot Noir von Pinnacles Estate aus Kalifornien. Dem Glas entströmen reife Kirschen und süße Johannesbeeren, die den Leitgedanken des Hauptganges vorzüglich erweitern.“

### **2006**

„... Über den Weinkeller zu reden, heißt Rotwein nach Bordeaux tragen: Das Sortiment ist legendär und wer gerade Lust auf eine Sechs-Liter-Flasche 1983 Opus One hat, der wird sie gerne serviert bekommen, den Preis können wir leider nicht mitteilen, der wird ausgehandelt wie auch bei den vielen anderen Monsterflaschen, die die Karte zieren. Doch Normalverdiener können beruhigt sein, Tietz hat auch im zweistelligen Bereich ein profundes Sortiment zu bieten, kennt sich im deutschen Osten bestens aus und überrascht auch mit Raritäten wohlbekanntem Winzer, etwa mit dem Sauvignon blanc/Chenin blanc von Stigler am Kaiserstuhl. Hier kann man sich fast grenzenlos wohlfühlen.“

### **2007**

„... Welche Schätze im Weinkeller des Hotels lagern, ist hinlänglich bekannt und treibt der Konkurrenz je nach Charakter Tränen des Neids oder der Bewunderung in die Augen. Chefsommelier Gunnar Tietz trumpft nicht damit auf, sondern hat den gewissen Blick für seine Gäste und weiß deren Geschmäcker ebenso treffsicher einzuschätzen wie die Bereitschaft viel oder wenig Geld auszugeben. Wer einen legendären Burgunder oder einen Bordeaux bis hinunter zum Jahrgang 1949 trinken will, erhält eine gigantische Auswahl. Ebenso gern entkorkt Tietz aber eine seiner vielen erschwinglichen Entdeckungen aus mitteleuropäischen, vor allem deutschen Weingütern, die er bisweilen exklusiv fürs First Floor erwirbt“

### **2008**

„... Denn wenn wir hier Abenteuer riskieren, dann im gigantischen Weinkeller von Gunnar Tietz, dem vortrefflichen Sommelier. Er hegt und pflegt das legendäre Bordeauxsortiment des Hauses ebenso wie die Kontakte zu jungen deutschen Winzern, verblüfft durch Spezialkenntnisse in Sachen Übersee und kann trotz des sehr gehobenen Preisniveaus auch mit bezahlbaren Weinen viel Vergnügen bereiten- ein Glücksfall für das Restaurant!“

### **2009**

„...Zudem bietet kein Haus eine auch nur vergleichbare Auswahl edler Weine aus aktuellen und legendären Jahrgängen. Die nahezu komplette Sortierung bei Bordeaux und Burgunder ist bekannt, aber Sommelier Gunnar Tietz pflegt mit gleicher Intensität junge deutsche Winzer und Newcomer aus Übersee, um ja nirgends Talente des Weinbaus zu übersehen.“

### **2010**

„... und über die gewaltige Weinkarte von Gunnar Tietz können wir ebenfalls nur das immer wiederkehrende Loblied singen: Da ist alles drin, was der Trend verlangt, aber eben noch viel mehr, denn Berlins wohl bester Sommelier vernachlässigt auch Nischen wie die Schweiz oder auch die aus der Mode gekommenen Überseeweine nicht. Und der Adel von Burgund und Bordeaux ist bei ihm ohnehin schon immer in den besten Händen gewesen. Wer sich von ihm eine Weinbegleitung maßschneidern lässt, liegt auf der sicheren Seite, muss aber zwangsläufig eine gut gepolsterte Kreditkarte mitbringen

### **2011**

„...Sommelier Gunnar Tietz ist ohnehin die Berliner Nr. 1. Er hütet einen legendären französischen Klassiker-Vorrat, versäumt wichtigen Trend, hat stets ein Auge auf Nischen wie die Schweiz oder die aus der Mode gekommenen Übersee und ist stets auf der Suche nach bezahlbaren Novitäten rund um die Welt- und wenn ihm etwas fehlt, dann macht er es sich in Zusammenarbeit mit renommierten Winzern schon mal selbst. Auch deswegen küren wir ihn zum **Sommelier des Jahres!**“