

Ein persönliches Gespräch mit Simonmattia Riva

BIERSOMMELIER | Am 27. September 2019 fand im italienischen Rimini zum sechsten Mal die Weltmeisterschaft der Biersommeliers statt. Grund genug, um einmal hinter die Kulissen der italienischen Bierwelt im Allgemeinen und der Biersommeliers im Besonderen zu blicken. Und wer könnte diesen Blick besser lenken als Simonmattia Riva, Weltmeister 2015 und Mitglied der Jury der diesjährigen Weltmeisterschaft. Im Vorfeld der Veranstaltung traf ihn Dr. Markus Fohr in der Doemens Academy, Gräfelfing.

Simonmattia, seit du 2015 die Weltmeisterschaft der Biersommeliers gewonnen hast, kennt jeder (Craft) Bier-Begeisterte in der Welt deinen Namen. Aber die meisten Menschen kennen deine Geschichte vor diesem Titel nicht. Wie war deine erste Begegnung mit dem Bier?

Simonmattia Riva: Mein erstes Bier und auch meine Liebe zum Bier begannen, als ich 16 Jahre alt war – relativ früh also. Ich besitze einen Universitätsabschluss in Philosophie. Bevor ich mich professionell dem Bier widmete, war ich als Betreuer und Italienischlehrer für Immigranten und Flüchtlinge tätig, als Lektor und Editor für diverse Bücher und als Tutor für Jugendliche in einer Fachschule.

Wann kam der Punkt in deinem Leben, der die Begeisterung für das Bier endgültig entfacht hat?

Riva: Als ich mit 16 mein erstes Bier trank, passierte das in der Gesellschaft von Freunden. Das erste Bier, das mich „schockierte“ war ein Chimay Bleu. Es unterschied sich so sehr von den Lagerbieren auf den Massenmärkten, die ich bis dahin getrunken hatte, dass ich begann, Herkunftsorte, Geschichten und Bierrezepte zu erforschen. Das spielte sich Mitte der 1990er-Jahre ab – in Italien war damals keinerlei Craft Bier verfügbar und es gab noch kein Internet, um sich zu informieren und auf die Suche zu gehen. Man konnte einzig und

allein möglichst viele unterschiedliche Pubs aufsuchen und darauf hoffen, dort interessante Biere zu finden. Neben dem Bier interessiere ich mich sehr für Geschichte und Geographie, was auch meine Leidenschaft für das Bier zusätzlich „anfütterte“.

Wann hast du dich entschlossen, die Ausbildung zum Biersommelier zu absolvieren?

Riva: 2013 – Ich war auf der Suche nach etwas Komplexerem als die Kurse, denen ich

in Italien gefolgt war. Ich hatte die Hoffnung und den Wunsch, damit ein professioneller Bierexperte zu werden.

Nur wenige Biersommeliers nehmen an Wettbewerben teil. Was war deine Motivation, an der Weltmeisterschaft teilzunehmen?

Riva: Damals war ich seit eineinhalb Jahren ein Biersommelier und sagte einfach zu mir selbst: „Warum nicht? Eine Weltmeisterschaft stellt sicherlich ein großartiges Erlebnis dar. Zudem kann ich bestimmt eine Menge aus dem Wettbewerb und von den anderen Biersommeliers lernen.“

Was bedeutet diese Weltmeisterschaft für dich?

Riva: Es war meine erste Teilnahme bei einer Weltmeisterschaft und ich hatte mir selbst keinerlei Chancen eingeräumt zu gewinnen. So war es natürlich eine riesige Überraschung für mich. Der Sieg veränder-



Simonmattia Riva als Juror beim Concurso de Brasileiro de Cervejas in Blumenau, Brasilien

te mein Leben vollständig – und das in einer sehr positiven Art und Weise.

Erzählst du uns ein wenig mehr über diese positiven Veränderungen? Hat sich der Titel auf deine Arbeit und Karriere ausgewirkt?

Riva: Der Titel gab mir die Gelegenheit, viel mehr Kooperationen als zuvor zu realisieren und als Judge bei den berühmtesten Veranstaltungen in der Welt teilzunehmen, etwa beim World Beer Cup, European Beer Star, Great American Beer Festival, Brussels Beer Challenge und beim Mondial de La Bière. Außerdem war es eine große Hilfe für mein Selbstwertgefühl.

Wie gestaltete sich dein Weg zum Titel?

Riva: Bevor ich nach Sao Paulo flog, arbeitete ich erst seit ein paar Monaten in meinem Pub und hatte daher gar nicht die Zeit zur Verfügung, um ein seriöses Training zu absolvieren. Mit der Hilfe meiner Frau habe ich lediglich ein wenig Blindverkostung, insbesondere mit englischen Bierstilen, geübt – das war's auch schon.

Verrätst du uns ein wenig über den Simonmattia Riva außerhalb des Bieres?

Riva: Ich habe eine wunderbare Frau, die mich jeden Tag aufs Neue unterstützt und mir hilft, sowie eine entzückende dreijährige Tochter, die meine ganze Freude ist. Neben dem Bier und meiner Familie liebe ich gutes Essen und freue mich sehr, wenn ich für meine Lieben kochen kann. Und ich liebe Bücher, vor allem Essays über aktuelle Begebenheiten, Geschichte und Reisen genauso wie Filme und das Kino.

Für die Menschen in Bergamo muss es etwas Besonderes sein, in den Pub des Weltmeisters zu gehen. Erzählst du uns etwas mehr über deinen Pub? Welche Biere und Veranstaltungen bietest du dort an? Was ist deine Botschaft?

Riva: In meiner „Beer Garage“ servieren wir Biere aus Italien und der ganzen Welt – aber ausschließlich solche von kleineren Brauereien. Oft führen wir Blindverkostungen durch. Die Veranstaltungen sind didaktisch aufgebaut und oft einer bestimmten Brauerei oder einem bestimmten Bierstil gewidmet. Es gibt auch Bierkulinarien in Form von Abendessen. Wir zielen ab auf die Wertschätzung von Qualitätsbieren und solchen, die gut trinkbar sind – tolle



Simonmattia Riva (li.) und Dr. Markus Fohr beim Seminar „Giro d'Italia“ der Doemens Academy, in dessen Rahmen auch das Interview stattfand

Biere von tollen Menschen, und dies unabhängig von der Mode oder von aktuellen Trends.

Womit beschäftigst du dich heute, vier Jahre nach dem Titel?

Riva: Zunächst besitze und betreibe ich den bereits erwähnten kleinen Pub in meiner Heimatstadt Bergamo. Ferner bin ich als Ausbilder für Doemens Italia, für Unionbirrai und für Fermento Birra tätig. Für das Fermento Birra Magazine und für einige italienische Bierführer steuere ich Berichte bei. Dazu berate ich einige Craft Bier-Brauereien und veranstalte Food Pairings in Restaurants und Pubs.

Für dich selbst hatte der Weltmeistertitel also definitiv einen positiven Effekt. Hatte er möglicherweise auch einen Effekt auf den gesamten italienischen Craft Bier-Markt?

Riva: Ganz sicher erfuhr damit der italienische Biersommelierkurs eine höhere Aufmerksamkeit. Seit 2016 haben wir zwei Kurse pro Jahr und die Nachfrage nimmt kontinuierlich zu.

2019 findet die Weltmeisterschaft der Biersommeliers in deiner Heimat Italien, in Rimini, statt. Du und dein Kollege Fabio Nalini, selbst Vizeweltmeister 2011, seid Teil der Jury. Was bedeutet es für dich selbst und für dein Land, diese Weltmeisterschaft „zu Hause“ zu erleben?

Riva: Für Italien ist es eine große Ehre und eine noch größere Chance, Gastgeber dieses

„Biersommelier World Cup“ zu sein. Ferner stellt dies auch eine verdiente Anerkennung der langjährigen Arbeit von Stefan Grauvogel dar.

Welche Erwartungen und Hoffnungen verbindest du mit diesem World Cup?

Riva: Das Niveau der Veranstaltung wird wahrscheinlich wiederum steigen. Ich hoffe, im Finale der Besten viele großartige Präsentationen zu erleben.

Wir alle in der Branche kennen die Weltmeisterschaft von den offiziellen Berichten in Magazinen oder in den neuen Medien. Lässt du uns einmal ein wenig „hinter den Vorhang“ blicken?

Riva: Da kann ich von meinen persönlichen Erinnerungen berichten. Während der Blindverkostung, der Off-Flavour-Verkostung und des Multiple-Choice-Tests rast die Zeit dahin. In den ersten Minuten muss man jeweils hart an sich arbeiten, um zur Ruhe zu kommen und um nicht in Folge der Aufregung die Kontrolle über sich selbst zu verlieren. Sobald man auf seinen Auftritt auf der Bühne wartet, tritt das Gegenteil ein – die Zeit verrinnt unglaublich langsam. Doch steht man erst auf der Bühne, verschwindet die Zeit regelrecht. Man fühlt sich wie auf einer Wolke, versucht sein Bestes zu geben und einfach seinem Instinkt zu folgen.

Was war dein interessantestes oder lustigstes Erlebnis bei deiner Weltmeisterschaftsteilnahme?

Riva: Es war ein verrückter Tag. Vor allem mit den anderen fünf Finalisten im abgeschlossenen Nebenraum zu stehen und darauf zu warten, auf die Bühne gerufen zu werden, war außergewöhnlich. Meine Gedanken kreisten und ich versuchte zu erraten, welche Biere ich auf der Bühne finden und welches davon ich aussuchen sollte. Warum, ist mir selbst nicht bewusst, doch ich war in einem Moment absolut sicher, dass ich ein belgisches Trappistenbier wie Orval oder Rochefort vorfinde. Natürlich erwies sich diese Sicherheit als völlig falsch, es befand sich kein einziges belgisches Bier auf der Bühne, als ich an der Reihe war. (Anmerkung der Redaktion: Im Finale 2015 konnte sich jeder Finalist eines aus drei verschiedenen Bieren erwähnen und dieses vor Publikum und Jury präsentieren.)

Aber der herrlichste Moment war geprägt von menschlichen Gefühlen. Als Dr. Wolfgang Stempf den Namen des Vizeweltmeisters nannte, war ich mir sicher, dass ich der neue Weltmeister sein würde. Ich stand neben dem deutschen Biersommelier Guido Grote. Wir wurden zu Freunden in diesen Tagen. Er umarmte mich mit aller Kraft und sagte: „Freu dich! Du bist der neue Biersommelier-Weltmeister!“ Guido freute sich sehr mit mir. Ich werde seine Umarmung niemals vergessen. Nach meinem Eindruck stellt der Weltmeistertitel die kultigste und die symbolträchtigste Auszeichnung in der Welt von Doemens dar. Die Fähigkeiten und die Bierkenntnis eines jeden Einzelnen geben den Ausschlag, nicht die Nationalität.

Wo siehst du Besonderheiten der italienischen Bierszene? Wie unterscheidet sie sich von der deutschen?

Riva: Italien hat erst seit zwanzig Jahren eine Bierszene. Es gibt keine Tradition wie in den klassischen Bierländern Deutschland, Belgien, England oder Tschechien. Die Verbraucher fassen gerade erst Vertrauen in Qualitätsbiere. Oft bevorzugen sie regionale Biere als Zeichen ihres Stolzes darauf, selbst Teil dieser Gemeinschaft zu sein. Die Menschen und die „neuen Bierfans“ in Italien sind sehr neugierig in Bezug auf die Kombination von Bier und Speisen. Bierspezialisten und Biersommeliers sollten viel mehr Arbeit in diesen Bereich investieren. Er könnte der Schlüssel sein, um den Bierkonsum in einem Land zu steigern, in dem er historisch niedrig liegt, das aber eine großartige Tradition in der Kulinarik besitzt.

Der Weltbiermarkt nimmt zurzeit in seinem Volumen ab. Im Gegensatz dazu wächst der Craft Bier-Markt. Wie siehst du diese beiden Entwicklungen in zehn und in zwanzig Jahren?

Riva: Meiner Einschätzung nach werden wir eine Entwicklung haben, wie sie beim Wein und bei qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln bereits erfolgte – was bedeutet, dass wir das frühere Niveau niemals wieder erreichen werden. Die Bedeutung von Craft Bieren und qualitativ hochwertigen Bieren wird steigen. Auch die Großen der Branche bewegen sich mit eigenen Craft Bier-Marken in diese Richtung. Und selbst in ihrem zentralen Betätigungsfeld, dem Massenmarkt, werben die Brauereien mittlerweile mit den Rohstoffen, der Produktqualität, dem Geschmack – und nicht mehr ausschließlich mit eiskalten Flaschen und Dosen, schnell leer getrunken vor einem Fußballspiel im Fernsehen zusammen mit Freunden oder im Beisein einer wunderschönen jungen Dame am Strand. Mein persönlicher Wunsch ist es, dass Frauen in viel engeren Kontakt mit dem Thema Bier kommen – so, wie es in Brasilien bereits der Fall ist.

Wo sich die Welt in zwanzig Jahren befindet, wissen wir damit. Wo siehst du dich selbst in zehn oder zwanzig Jahren?

Riva: Hoffentlich noch immer am Leben, das ist erstmal das Wichtigste. In diesem Fall wird das Bier sicherlich an meiner Seite sein, auch wenn ich heute noch keine weiteren Vermutungen über das „wie“ anstellen möchte.

Zum Abschluss die „Halbinselfrage“: Welche Ziele – außer Bergamo – sollte ein Biersommelier bei seinem Giro d'Italia unbedingt ansteuern?

Riva: Bologna und Cagliari auf Sardinien sind wunderbare Ziele. Beide beheimaten interessante Brauereien, viele Pubs mit interessanten (Craft) Bier-Angeboten und sind nicht zuletzt auch außerhalb des Bieres reizvolle Ziele.

Simonmattia, vielen Dank für dieses Gespräch und alles Gute für dich, deine Familie und deine bierigen Aktivitäten.

In der Via Borgo Santa Catarina 36 in seiner Heimatstadt Bergamo betreibt Simonmattia Riva den Craft Bier-Pub „Beer Garage“. Mehr dazu unter www.beergarage.it