

Pressemitteilung
19. November 2008

Hagen Hoppenstedt wird „Sommelier des Jahres 2009“

Die Test-Equipe des GAULT MILLAU hat Hagen Hoppenstedt, Chef-Sommelier und Restaurantleiter des Restaurant Haerlin im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten zum Sommelier des Jahres gewählt.

Aus der Laudatio: „ *Er überträgt seine Weinbegeisterung ohne große Worte auf den Gast und geht einfühlsam auf dessen Vorlieben ein. Mit Verve empfiehlt er große Rotweine aus aller Welt und immer wieder Riesling. Seine umfassende, bis 1900 zurückreichende Weinkarte hält für Liebhaber viele Trouvaillen und für Normalverdiener genügend Schnäppchen bereit.*“

Seit 2004 kredenzt Hagen Hoppenstedt im Gourmetrestaurant Haerlin zu jeder Speise den passenden Wein und inspiriert seine Gäste Tag für Tag mit traditionellen, neuen und außergewöhnlichen Tropfen aus „seinem Weinkeller“. Die Schätze, die im Weinkeller des renommierten Hotels liegen, tragen deutlich die Handschrift des 37-jährigen. Hier wartet kein Wein auf die Gunst des Gastes, den Hoppenstedt nicht persönlich ausgesucht und für gut empfunden hat.

Hoppenstedt ist ein stilles Allround Genie. Mit viel Fingerspitzengefühl ergänzte Hoppenstedt seinen Weinbestand um einige handverlesene Raritäten, so dass im Weinkeller des Vier Jahreszeiten inzwischen wieder Weine im Wert von einer halben Million Euro lagern.

Seine exquisiten Rare Wine Events sind schon ausgebucht - noch bevor die Tinte im Reservierungsbuch trocken ist. Hagen Hoppenstedt konnte im Rahmen dieser Veranstaltungsreihe im Jahre 2008 unter anderem die Winzer Marchese Frescobaldi und Armin Diel sowie die Inhaberin des Hauses Il Caberlot, Frau Martina Rogosky, begrüßen.

Für 2009 hat Hagen Hoppenstedt sein persönliches Highlight bereits in der Tasche, denn Baron Eric de Rothschild, der sehr selten in der Öffentlichkeit auftritt, hat ihm bereits persönlich seine Teilnahme zum Rare Wine Event im Mai 2009 zugesagt.

Besonders freundschaftlich verbunden ist Hoppenstedt mit dem Weingut Georg Breuer in Rüdesheim am Rhein. Gemeinsam mit Theresa Breuer hat Hoppenstedt im letzten Jahr den ersten eigenen Hauswein die „Jahreszeiten Cuvée 2006“ kreiert.

Die aktuelle „Jahreszeiten Cuvée 2007“ wurde gerade erst im Oktober vorgestellt. Auch mit dem Ausnahmewinzer August Kessler verbindet Hoppenstedt ebenso Freundschaft wie berufliche Leidenschaft. Bereits den zweiten Jahrgang des exzellenten Spätburgunders „Jahreszeiten Cuvée“ hat Hoppenstedt zusammen mit August Kessler kreiert.

Diese unglaubliche Vielfalt spürt auch allabendlich der Restaurantgast. Hoppenstedt begeistert seine Gäste mit wohl dosierten Empfehlungen und er weiß bei welchem Gast weniger mehr ist oder umgekehrt.

Ingo C. Peters, Geschäftsführender Direktor des Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, alle Mitarbeiter und insbesondere das Team um Hagen Hoppenstedt und Sternekoch Christoph Rüffer sind unglaublich stolz auf „ihren Sommelier des Jahres 2009“.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Hoteladresse:

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Neuer Jungfernstieg 9-14
20354 Hamburg
Tel.: 040 / 34 94 0
Fax: 040 / 34 94 26 00
Email: hamburg@fairmont.com
Internet: www.fairmont-hvj.de

Pressekontakt:

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Judith Fuchs-Eckhoff
Verkaufs- und Marketingdirektorin
Neuer Jungfernstieg 9-14
20354 Hamburg
Tel.: 040 / 34 94 31 80
Fax: 040 / 34 94 26 10
Email: judith.fuchs-eckhoff@fairmont.com