



„VERTRAUEN SIE AUF IHRE NASE“

Caro Maurer, 51, gehört zu den besten Weinkennern der Welt. Und sie gibt ihre Erfahrung gern an Frauen weiter, die sich intensiver mit gutem Wein beschäftigen wollen

INTERVIEW: ANNETTE HOHBERG

Sie strahlt mit der Sonne um die Wette. Und ihre blonden Haare strahlen mit. Wir sind am Morgen verabredet; deshalb bestellen wir Kaffee. Aber unser Gespräch dreht sich natürlich – um Wein. Als einzige Frau im deutschsprachigen Raum trägt Caro Maurer den begehrten Titel „Master of Wine“. Die Ausbildung am Londoner Institute of Masters of Wine gilt als die anspruchsvollste überhaupt. Nur jeder Zehnte schließt die Prüfung, die mindestens drei

Jahre Selbststudium und Tausende von Euro Investition vor allem in Reisen und Verkostungen erfordert, erfolgreich ab. Seit Gründung des Instituts 1955 sind das rund 300 Absolventen.

DONNA: Man hört oft, Frauen hätten die feineren Geschmacksnerven. Ist das so?

Prinzipiell nein. Wir sind organisch genauso angelegt wie Männer. Wir haben auch keine größere Nase, höchstens eine gute – und das ist eine Sache der Übung. Frauen haben oft von ihrer Mutter das

Kochen gelernt. Schon früh haben sie sich mehr damit beschäftigt als Jungs. Wir haben den Apfelkuchen gerochen, der aus dem Ofen kam, und wussten, dass Zimt drin war, weil wir beim Rühren geholfen hatten. So haben wir ein größeres Aromengedächtnis ausgebildet.

Sie geben Weinseminare. Kommen da mehr Männer?

Fast die Hälfte der Teilnehmer sind mittlerweile Frauen. Bei Tastings allerdings bin ich immer noch eine Ausnahmeerscheinung. Ich schreibe Verkostungsnotizen für

ein Weinmagazin, da bin ich oft die einzige Frau. In London ist das ganz anders. Dort gibt es Weinkoryphäen wie Jancis Robinson oder Serena Sutcliffe. Sage ich in Deutschland dem Sommelier im Restaurant, der Wein korkt, schauen einen viele noch an, als ob sie denken: blonde Haare und Zicke.

Kennen sich Männer besser mit Weinen als Frauen?

Ach, die tun immer nur so, als ob sie alles wüssten. Aber meist sind es doch die Frauen, die den Wein kaufen. Viele gehen auch nach Etiketten... Tue ich auch, wenn ich vor einem Supermarktregal stehe und die Weine gar nicht kenne.

Sie kaufen auch im Supermarkt?

Manche haben ein grandioses Sortiment. Das Problem ist nur, dass meist kein Verkäufer dort steht. Im Fachhandel ist jemand da, den Sie fragen können, was Sie zum Coq au Vin oder Fisch servieren sollen.

Gibt's ein paar Grundregeln, welcher Wein zu welchem Essen passt?

Süße und Säure im Essen sollten nicht stärker sein als die im Glas. Während die Fruchtsüße im Wein einen schönen Kontrast zu einer pikanten Speise bilden kann, betonen süßliche Elemente im Essen Herbe und Säure im Wein. Gewächse mit Restsüße wie ein halbtrockener Moselriesling sind daher dankbare Partner für Speisen mit süßlichem Unterton. Salzigkeit und Bitterkeit lassen sich gut durch Prickelndes ausgleichen. Das Kohlendioxid hat eine reinigende, erfrischende Wirkung im Mund.

Rotwein zu dunklem Fleisch, Weißwein zu Fisch oder hellem Fleisch – gelten diese Richtlinien noch?

Wichtiger als die Farbe ist die Zubereitungsart. So passt zu gegrilltem Thunfisch ein leichter Roter,

etwa ein deutscher Spätburgunder. Ein gegrilltes Steak dagegen verträgt sich auch mit einem körperreichen Chardonnay aus der Neuen Welt. Entscheidend ist, dass es der Körper eines Weins mit dem Essen aufnehmen kann. Das müssen gleichwertige Partner sein. Ein gedünstetes oder gedämpftes Gericht mit einer filigranen Sauce findet sein Pendant zum Beispiel in einem schlanken Weißen. Wird ein Hühnchen aber von einer Sahnesauce begleitet, ist ein im Barrique gereifter Chardonnay die bessere Wahl.

Wie wichtig ist die richtige Temperatur eines Weins?

Ein paar Grad rauf oder runter können viel verändern. Grundsätzlich gilt: Je kühler der Wein, desto zurückhaltender sein Duft. Dafür treten Säure und Tannin stärker hervor. Bei einem wärmeren Wein ist das genau umgekehrt. Aromatische Weine, zum Beispiel weiße wie Riesling oder Grüner Veltliner oder rote wie Gamay oder Cabernet Sauvignon, sollten daher kühler probiert werden, weiße bis maximal zehn, rote bis zwölf Grad. Das gilt auch für Sekt, denn Kälte bremst die Kohlensäure auf der Flucht. Je voller ein Wein ist, desto mehr Wärme brauchen die Duftmoleküle, um sich aus der Flüssigkeit zu lösen. Da dürfen weiße bis 16 Grad und rote bis 20 Grad haben.

Woran erkennt man guten Wein? Reicht der eigene Geschmack als Qualitätsmaßstab aus?

Daran sollte man sich natürlich zuerst orientieren. Und trauen Sie sich ruhig zu sagen, der Wein schmeckt Ihnen nicht, selbst wenn er einen Top-Namen hat. Je mehr man allerdings von Wein versteht, desto besser kann man ihn beurteilen und letztlich auch genießen.

Ist es für Einsteiger sinnvoll, ein Seminar zu besuchen, oder sollte man erst mal Fachliteratur lesen?

Ein Seminar macht auf jeden Fall mehr Spaß, weil man mit anderen Leuten gemeinsam in die Welt des Weins abtaucht und sehr viel Wissen vermittelt bekommt. In jeder größeren Stadt gibt's inzwischen Weinschulen. Zu empfehlen sind u. a. die vom WSET (Wine & Spirit Education Trust), von der Sommelier-Union und der Handelskam-

„MÄNNER TUN IMMER NUR SO, ALS OB SIE ALLES WÜSSTEN“

mer. Das beste Buch zum Thema, das ich kenne, ist „Wein – Die neue große Schule“ von Jens Priewe.

Was muss ich bei einer Weinprobe zu Hause beachten?

Eine Verkostung sollte nie beliebig, sondern stets einem Thema untergeordnet sein. Es genügen sechs bis zehn Weine, die aber bewusst ausgesucht werden. Bei einer Motto-Probe beschränkt man sich auf eine Rebsorte oder eine Region. Die horizontale Probe vergleicht Weine eines Jahrgangs von verschiedenen Gütern einer Region, die vertikale dagegen nimmt Weine eines Guts aus unterschiedlichen Jahrgängen unter die Lupe. Bei einer Blindprobe weiß niemand, was ihn im Glas erwartet.

Und wie verkostet man richtig?

Eines vorweg: Parfum, Deo, Haarspray unbedingt weglassen und sich nicht vorher die Zähne putzen. Und dann heißt es hinschauen, rein riechen, probieren – und analysieren. Die Farbe erzählt beispielsweise vom Alter. Betagte

Weißweine sind dunkler, Rotweine dagegen werden im Laufe der Zeit heller und bräunlicher.

Man sieht die Leute ja oft das Glas schwenken. Warum?

Der herunterfließende Wein bildet sogenannte Kirchenfenster – enge, gotische deuten auf einen höheren Alkohol und Extrakt hin als breitere. Und weil die flüchtigen Duftstoffe von der Oberfläche aufsteigen, sollte die möglichst groß sein – durch Schwenken des Glases erhöht man sie.

Ist Schlürfen wirklich nötig?

Na ja, man saugt so Sauerstoff ein, das macht die Aromen flüchtig, und sie steigen so besser in die Nase, was wiederum die Beurteilung erleichtert. Ist alles registriert, spuckt man den Wein meist aus, damit man einen klaren Kopf behält.

Braucht man für jeden Wein ein extra Glas, oder tun's auch Universalgläser, und wenn ja, welche?

Es ist definitiv nicht nötig, für jede Rebsorte ein spezielles Glas zu kaufen. Mein Alltagsglas, das ich für rote, weiße, prickelnde und sogar Portweine nehme, ist das „Authentis“ von Spiegelau. Für einen schön gedeckten Tisch empfehle ich ein gutes kleineres Weißwein- sowie ein größeres Rotweinglas. Riedel, Spiegelau und Zalto haben da tolle Gläser. Es müssen übrigens nicht immer mundgeblasene sein, die maschinengefertigten, etwa „Vinum“ oder „Overture“ von Riedel, sind um einiges günstiger und erfüllen ebenfalls ihren Zweck. Beliebt ist auch das „Gabriel“-Glas, aus dem man weiß, wie roten Wein trinken kann.

Welchen Korkenzieher mögen Sie?

Jeder findet irgendwann den, mit dem er sich wohlfühlt. Bei mir ist das der klassische Kellner-Korken-

zieher mit einem ausklappbaren Messerchen zum Abschneiden der Kapsel, einer Metallspindel, deren Länge auf den Korken abgestimmt ist und die ihn beim Hineindreihen nicht durchsticht – was verhindert, dass Bröselchen in den Wein gelangen –, und mit einem Gelenk, um den Korken sanft rauszuhebeln.

Dekantieren oder nicht – wovon hängt das ab?

Prinzipiell gilt: Je jünger der Wein, desto eher sollte man ihn in eine Karaffe umfüllen, denn er braucht einfach etwas Luft, um sich zu entfalten. Ältere Herrschaften überleben den Prozess manchmal gar nicht und verduften innerhalb einer halben Stunde. Bei Weißweinen dekantiert man höchstens mal ein schweres Gewächs aus dem Barrique.

Wo und wie lagert man Weine zu Hause am besten?

Der Keller ist meist ein guter Ort, weil dort eine relativ konstante Temperatur herrscht und es dunkel ist. Ansonsten rate ich, Weine im Schlafzimmer unter dem Bett oder in den Kleiderschrank zu legen. Dort sind sie nicht dem Licht ausgesetzt, und der Raum wird in der Regel wenig geheizt.

Trinken Sie jeden Tag Wein?

Ja. Ich kann relativ leicht aufs Essen verzichten, aber ich brauche am Abend meinen Wein.

Wie ist der Jahrgang, in dem Sie geboren wurden?

1963 ist einer der schlechtesten überhaupt. Das war nur ein Superjahr für Vintage Port.

Haben Sie trotzdem einen Wein aus Ihrem Geburtsjahr im Keller?

Nein. Mein Mann hat mir zum zehnten Hochzeitstag eine Flasche 63er Rioja geschenkt, und der hat auch noch gekorkt. □

VOM PROFI EMPFOHLEN

Die Auswahl an Weinzubehör ist riesig. Das sind unsere Favoriten ...



1 WEISSWEINGLAS „Vinum Riesling/Zinfandel“ von Riedel, 20 Euro. **2 ROTWEINGLAS** „Vinum Syrah/Shiraz“ von Riedel, 20 Euro. **3 UNIVERSALGLAS** aus der Serie „Authentis“ von Spiegelau, 4er-Set 30 Euro. **4 WEIN – DIE NEUE GROSSE SCHULE** von Jens Priewe, Zabert Sandmann, 24,80 Euro



5 bis 7 DEKANTER von Zalto: „Axium“ für Rotwein und gehaltvolle Weißweine, 62 Euro, „Mystique“ für schwere Rotweine, 73 Euro, „No. 75“ für schlanke Weißweine, 41 Euro. **8 KELLNER-MESSER** „Vinon“ von Menu, 40 Euro. **9 WEINREGAL** „Noè“ mit Baukastensystem von Alessi, ab 60 Euro

