



Einen guten Riecher für Wein: »Master of Wine« Caro Maurer.

Geschmack und Sinnlichkeit

Sie ist eine Weinexpertin mit Prädikat – Caro Maurer trägt den Titel »Master of Wine«. Den Ritterschlag der Branche erarbeitete sie sich an einer Londoner Eliteschule für Weinspezialisten. Damit zählt die Deutsche zu einem elitären Zirkel, denn nur wenige Menschen weltweit haben die anspruchsvolle Ausbildung absolviert.

Autorin: Marion Löhndorf

In höchster Konzentration beugt sich die Frau über die Gläser. Sie riecht, nippt, verweilt. Schmeckt noch einmal, hält wieder inne. Dann geht alles ganz schnell. Wie im Tanz fliegen die Finger über die Tasten des kleinen schwarzen Notebooks mit den vielen Weinspritzern, in dem Caro Maurer ihre Eindrücke speichert. Erst jetzt kann sie entspannen.

Weinverkosten ist für sie nicht nur Vergnügen. Es ist ihr Beruf, ein genussvoller zwar, aber auch einer, für den sie intensiv studiert hat. Weinexpertin Maurer ist Master of Wine und gehört damit zu einem exklusiven, kleinen Kreis: Nur 300 Menschen weltweit tragen diesen Titel, 87 davon sind Frauen. Caro Maurer ist die erste aus einem deutschsprachigen Land. Der Master of Wine gilt als der anspruchsvollste Abschluss, den man in der Weinwelt erlangen kann.

Der Weg zum Wein war allerdings weniger geplant als eine natürliche Konsequenz ihres beruflichen Werdegangs. Weder in einen Winzerbetrieb hineingeboren noch in eine Familie von Weinliebhabern, gilt ihr besonderes Interesse seit jeher den schönen und genussvollen Dingen des Lebens – und der Beschäftigung damit. Zunächst als Journalistin: als Korrespondentin in New York und Los Angeles, dann bei »Lebensart«. So hieß das Ressort, das Maurer nach ihrer Rückkehr beim Wirtschaftsmagazin »Forbes« und später bei der Tageszeitung »Die Welt« leitete. Mit Mitte 40 beschloss die Lifestyle-Journalistin, sich ganz auf ihre Leidenschaft Wein zu konzentrieren: »Ich habe einfach festgestellt, dass ich besser schmecken kann als alle anderen um mich herum. Das war der Auslöser.«

Um ihr Fachwissen zu vertiefen, absolvierte sie zuerst den Diplomlehrgang des Wine & Spirit Education Trust, den sie als Jahrgangsbester bestand. Das spornte sie an, weiterzumachen – und sich am Institute of Masters of Wine zu bewerben, einer Eliteschule für Weinexperten in London. Dort erhalten die Rohdiamanten der Branche ihren Schlift. Vier Jahre dauert die Ausbildung, das Pensum



ist enorm: Weinbau, Kellerwirtschaft, Business und aktuelle Themen rund um den Wein für die theoretische Prüfung, dazu die Analyse Tausender Weine für die drei finalen Verkostungsprüfungen. Am Ende der Ausbildung steht eine wissenschaftliche Abschlussarbeit – und die Gewissheit, zu einer globalen Elite zu gehören.

Zwei Jahre ist es her, dass Caro Maurer der Meistertitel in der Londoner Vintner's Hall verliehen wurde. Ob sich die Anstrengungen des Studiums rentieren würden, konnte sie damals noch nicht

»Man riecht den Wein eher, als dass man ihn schmeckt.«

ahnen: »Es hat jedoch mein Leben verändert.« Heute verbringt sie viel Zeit auf Flughäfen, reist zu Weinpräsentationen und Tastings wie kürzlich zur Verkostung der weltweit besten Cabernet-Cuvées in London. Sie leitet Workshops, Jurys und Seminare, hat Lehraufträge und hält Vorträge in aller Welt. Und um Weinproben für den Dachverband Wines of Turkey moderieren zu können, flog sie erst einmal in die Türkei, um zu lernen, wie man die dort heimischen Rebsorten richtig ausspricht. Als Spitzenfachfrau für Weinverkostung ist ihre Nase gern gefragt, denn: »Man riecht den Wein eher, als dass man ihn schmeckt.«

Stolz führt sie heute ganz offiziell das »MW« hinter ihrem Nachnamen. Doch hierzulande können viele Leute mit dem Titel so recht

nichts anfangen. Oft wird Maurer gefragt, ob sie denn nun als Sommelière arbeiten könne: »Nein, ein Sommelier ist eine spezialisierte Servicekraft, die für ein Restaurant die Weine auswählt, verwaltet und zum Essen empfiehlt. Ich aber habe grundlegendes Verständnis – angefangen von der Rebe im Weinberg über die Chemie im Wein bis hin zu gesellschaftlichen Themen wie Wein und Gesundheit.« Das wertvollste Wissen jedoch ist ihre Fähigkeit zur systematischen Beurteilung: »Dabei dreht es sich nicht darum, wo der Wein herkommt und welche Sorte im Glas ist, sondern es geht um die Einschätzung von Qualität.« Dafür vergibt sie auch Punkte auf einer Hunderter-Skala, die Robert Parker festgelegt hat, der berühmteste Weinkritiker der Welt. Oft wird ihr auch die Frage gestellt, ob sie aufgrund ihrer Kenntnisse nicht selbst Wein anbauen könnte: »Theoretisch schon. Aber das habe ich nicht vor.« Denn es sei doch so: »Nicht jeder Kunstkritiker kann auch malen.«

Eine attraktive Frau in einer von Männern dominierten Branche

In der Praxis ist ihre berufliche Tätigkeit als Master of Wine dreigeteilt: Die in Bonn lebende Expertin schreibt für Publikationen wie den »Feinschmecker« und »Fine«, sie unterrichtet – zum Beispiel an der Culinary Academy in Oslo und der FH Geisenheim –, und außerdem präsentiert sie Wein auf Proben und Seminaren. So schickte sie der Verband für Prädikatsweingüter VDP, die Vereinigung der zweihundert besten Weingüter Deutschlands, beispielsweise nach Hongkong, Helsinki und Kopenhagen, um einem internationalen Weinpublikum die VDP-Klassifikation deutscher Weine zu vermitteln. Dass sie eine Frau in einer von Männern dominierten Branche ist, stört sie überhaupt nicht. Die Auftraggeber auch nicht.



Denn die attraktive Frau mit den langen blonden Haaren, die gern Highheels trägt, hat so gar nichts mit der tradierten Vorstellung von einem hochkarätigen Weinexperten gemein. Die Frauenquote hebt es ganz nebenbei auch. Caro Maurer weiß mit ihrem besonderen Status umzugehen: »Ich lebe gut damit, eine Ausnahmerecheinung in einer Männerwelt zu sein.«

Der Respekt kommt automatisch, spätestens dann, wenn sie ihre Visitenkarte zückt. Denn in der Fachwelt ist bekannt, dass der Titel »Master of Wine« eine Klasse für sich bezeichnet. Wer die Aromen von Weinen erkennen, ihre Herkunft, die dazugehörigen Produktionsbedingungen und die Reife diagnostizieren will, braucht Übung – viel Übung. Auf den Reisen während ihres Studiums hatte sie immer die eigenen Gläser im Gepäck, Tasting-Gläser »Authentis« von Spiegelau, die rot- und weißweintauglich sind »und sogar das Spülen unter Londoner Hotelduschen überleben«. Zu Maurers Handwerkszeug gehören außerdem ein hoher, blauer Plastikbecher, ihr Spucknapf, und eben das Notebook. Da hört sogar der Spaß am Wein manchmal auf. Also wozu das Ganze? »Das habe ich mich während der Ausbildung auch oft gefragt. Die Antwort: lernen. Das war wunderbar. Noch einmal lernen zu dürfen, erschien mir mit Mitte 40 als größter Luxus überhaupt.«

Ob sie immer noch lernt? »Unbedingt. Und vor allem lernt man, alle Weine zu schätzen.« Denn auch als Master of Wine trinkt Maurer nicht nur Grands Crus. »Im Gegenteil. Heute weiß ich einen einfachen Wein, der in großen Mengen hergestellt wird und gut gemacht ist, umso mehr zu achten.« Ihre Sensibilität für Spitzengewächse ist riesig – großen Weinen begegnet die Expertin mit Ehrfurcht. »Bei einem Weißwein aus dem Burgund wie dem Puligny-Montrachet

Premier Cru les Pucelles von Leflaive oder einem weißen Bordeaux von Olivier Bernard der Domaine de Chevalier werde ich ganz nervös – weil die Weine so großartig sind.«

»Die besten Weine des Abends sollte man zu Anfang trinken.«

Caro Maurers Tätigkeit klingt wie ein Traumjob. Doch die Vorstellung vom fröhlichen Zechgelage während der Arbeitszeit gehört ins Reich der Fabel: »Wenn ich beruflich Wein probiere, spucke ich immer. Denn je mehr Alkohol im Blut ist, desto ähnlicher schmeckt alles. Daher gilt auch für den Privatgebrauch: Die besten Weine des Abends sollte man zu Anfang trinken.« Natürlich sei es hart, so Caro Maurer, wenn die besten Weine der Welt auf den Probiertisch kämen und man nur kosten, aber nicht trinken dürfe, so etwa Peter Sissecks spanischen Kultwein »Pingus«, der je nach Jahrgang bis zu 800 Euro kosten kann. Aber für viel wichtiger als den hohen Preis oder einen berühmten Namen auf dem Etikett hält es Caro Maurer, dass sie versteht, warum der Wein so schmeckt, wie er vor ihr steht. Denn jeder, der Wein produziert, will ein gutes Produkt herstellen, davon ist die Expertin überzeugt. »Nehmen Sie einen Barolo. Um den Wein zu begreifen, muss man wissen, dass dessen Rebsorte Nebbiolo Weine mit viel Tannin und viel Säure hervorbringt. Wer unbedarft ist, schreckt da vielleicht zurück. Doch wer ihn kennt, weiß um seine Besonderheit und wird ihn dafür umso mehr lieben.« ■