

SCHREIBKRÄMPFE
BEIM TASTING

ANGSTWEIN:
RIOJA!

ZUM GLÜCK MACHT
MEIN MANN DEN
HAUSHALT ...

LAUTER EDLE
WEINE – ABER
NICHT ZUM
SCHLUCKEN

NICHT ALLE
FREUNDE SIND
GEBLIEBEN

NUR EINER VON
ZEHN KOMMT
DURCH

JEDES
WOCHENENDE
IM FLIEGER

KEIN BUDGET FÜR
SCHÖNE SCHUHE

SPORT? WAS
IST DAS?

15 WEINE IN
FÜNF MINUTEN

Geschafft!

Caro Maurer ist
„Master of Wine“

DIE SCHWIERIGSTE PRÜFUNG DER WEINWELT – UNSERE AUTORIN HAT SIE BESTANDEN! HIER SCHILDERT SIE DEN MÜHSAMEN WEG ZUM „MASTER OF WINE“: VON ENGLISCHEM REGEN, PROBIERGLÄSERN IN SKISTIEFELTASCHEN, AUSGESPUCKTEN KOSTBARKEITEN UND DER EINSICHT, DASS MAN MANCHMAL EINFACH NUR LANGWEILIG SEIN MUSS

Als Allgäuerin wird man abergläubisch geboren. Daher neige ich dazu, jedes Ereignis als Omen zu deuten. So stand ich um acht Uhr an einem Novemberabend in London, triefnass, weil die U-Bahn nicht fuhr und ich zum Hotel hatte laufen müssen. Und dann das: Aus dem gebuchten Comfort Inn war vier Tage zuvor ein Travel Inn geworden – und alle Buchungen waren beim Transfer verloren gegangen. Kein Zimmer frei weit und breit, und morgen sollte mein Studium zum Master of Wine (MW) beginnen. Da rührte sich sogleich das Allgäuer Unterbewusstsein mit Anzeichen von Panik: schlechtes Omen!

In der Not half der Online-Reservierungsdienst, über den das Zimmer gebucht war. Ich durfte in einem Fünf-Sterne-Hotel schlafen, viermal teurer als mein Travel Inn, aber zahlen musste ich wegen der ganzen Aufregung keinen Cent. Gutes Omen! Vier Jahre danach hat das Allgäuer Orakel einmal mehr seine Zuverlässigkeit bewiesen: Ich durfte in London meine Urkunde als Master of Wine abholen.

Jetzt gehöre ich also zu diesem kleinen MW-Club mit weltweit 299 Mitgliedern, 87 von ihnen Frauen. Nach dem Weinexperten Markus del Monego, dem Winzer Jürgen von der Mark und dem Weinhändler Frank Röder zähle ich zu den nur vier Deutschen, die den Titel tragen dürfen!

Institute of Masters of Wine – das klingt akademisch, ist es aber nicht. Das Londoner Institut bietet in Form von Kompaktseminaren und Kurstagen lediglich fachliche Begleitung zum Fernstudium. Meine Lehrer waren internationale Fachleute: Professoren, Winzer, berühmte *winemaker* wie Michael Silacci von Opus One und andere Spitzenkräfte der Branche. Das viertägige Examen besteht aus zwei Teilen. Es beginnt mit der Theorieprüfung in vier Fächern: Über Weinbau, Kellertechnik und Wein-Business werden in jeweils drei Stunden drei

Essays geschrieben, dazu kommen zwei längere Aufsätze im vierten Fach „Aktuelle Themen“. In der Verkostungsprüfung stehen dann jeweils zwölf Weine vor den Absolventen, zuerst weiß, dann rot, zuletzt querbeet, was Rosé, Schaumwein und aufgespritzte Weine wie Portwein einschließt. In meine Prüfung hatte sich eine ganz besondere Preziose eingeschlichen: ein mächtiger, satter, süßlicher Rosé, wie ich ihn noch nie getrunken hatte. Wie ich herausgefunden habe, dass er aus dem australischen Barossa Valley kam? Durch den logischen Ausschluss aller anderen Möglichkeiten. Damit konnte ich zeigen, was die Lehrer sehen wollen: eine streng analytische Herangehensweise an das leidenschaftliche Thema Wein.

Um Master of Wine zu werden, muss man zudem eine Abschlussarbeit verfassen, die sogenannte Dissertation. Wer alles auf Anhieb besteht, braucht drei Jahre – das schaffen jedoch die wenigsten. Da ich die Theorieprüfung wiederholen musste, kamen bei mir vier Jahre zusammen. Von den rund 40 Erstsemestern, die ich nach der Chaos-Nacht in London erstmals traf, war ich damit immerhin als Dritte fertig. Es werden mir hoffentlich noch einige folgen.

Es heißt allerdings, nur einer von zehn Studenten käme durch. Viele geben nach dem ersten Jahr auf, viele andere – umso deprimierter – nach mehreren Jahren und vergeblichen Prüfungsrounds. Schuld an der miserablen Quote sind nicht nur die hohen Anforderungen. Die meisten Kandidaten müssen, so wie ich, in ihrem Beruf weiterarbeiten und den MW, so gut das eben geht, nebenbei machen. Schwer genug. Jobwechsel, Krankheit, Scheidung, Geldsorgen: Alles, was zusätzlich vom Ziel ablenkt, kann einen da schnell aus der Bahn werfen.

Aber zurück zu meinen Anfängen vor vier Jahren. Da saß ich nun neben dem *winemaker* eines bekannten südafrikanischen Guts, dem Einkäufer einer briti-



Caro Maurer mit Michael Cox, Chef der britischen Weinhändler – und der Urkunde

schen Supermarktkette und der netten Finnin, die fürs staatliche Alkoholmonopol arbeitet. Was machte ich überhaupt hier? Diese Frage würde ich mir noch oft stellen ... Die Antwort: Lernen! Das war wunderbar. Noch einmal lernen zu dürfen, erschien mir mit Mitte 40 als größter Luxus überhaupt.

Das war es auch im finanziellen Sinn: Alles in allem habe ich mehr als 40 000 Euro in den Master of Wine investiert. Die Gebühren machen dabei noch den kleineren Teil aus (siehe Kasten auf Seite 92). Richtig ins Geld gingen dagegen all die Fachbücher, die Abonnements von internationalen Weinmagazinen und vor allem die teuren Weine aus aller Welt, die ich probiert habe – und das nur, um sie wieder auszuspucken.

Hunter Valley Semillon? Für einen Master ein Muss! Die gereiften Mosel-Schätzchen von Christoph Tyrell – eine echte Offenbarung für mich. Weißer Bordeaux? Hierzulande leider völlig unterschätzt, leider auch beeindruckend teuer. Dass die Weine der Domaine de Chevalier heute zu meinen Lieblingen gehören, verbuche ich unter teure Spätfolgen. Oder Riesling international, aus Neuseeland, Australien, Chile oder Washington State. Als Deutsche musste ich lernen, dass auch andere aus dieser Rebsorte wunderbare Weine machen.

Neben der Weinrechnung addierten sich die Reisespesen zu einem großen Posten. In den Wochen vor der Prüfung

HUNDERTE FLASCHEN FÜR TAUSENDE VON EURO HAT SIE GEKAUFT, VERKOSTET UND NACH STRENGEN KRITERIEN ANALYSIERT. SEITHER SCHÄTZT CARO MAURER DIE GUT GEMACHTEN EINFACHEN WEINE UND HAT NOCH MEHR RESPEKT VOR DER ARBEIT DER WINZER

flog ich zweimal pro Woche nach London, um die Verkostungen zu trainieren. Übernachten in der City – auch zum Spartarif kein Schnäppchen. Oder wir Studenten trafen uns an einem Wochenende in Piemont, an einem anderen in der Provence. Nicht um Land, Leute und Wein zu genießen, sondern wieder, um zu üben: Wie sieht der Wein aus, wie riecht er, wie schmeckt er? Notieren, dann schnell ausspucken. Getrunken wird höchstens abends, in homöopathischen Dosen. Denn am nächsten Morgen wartet wieder ein schwerer Probenstag oder die Rückreise zum Job.

Neben all dem Weinwissen lernte ich damit zwangsläufig auch Verzicht; teure Schuhe oder Einkaufsexzesse in meiner Kölner Lieblingsboutique waren nicht mehr drin. Verzichten musste allerdings auch ein anderer: mein Mann, und zwar oft auf meine Gesellschaft, vor allem aber auf Mithilfe im Haushalt. Ohne seine tatkräftige Unterstützung wäre ich während des Studiums an den

ganz alltäglichen Dingen des Lebens wie Wäschewaschen oder Einkaufen gescheitert. Und das, obwohl er als gebürtiger Dortmunder nur Bier trinkt! Eines hat er sich jedoch verboten – niemand durfte mich in seiner Gegenwart nach dem Studium fragen. Er konnte meinen langen, weit verzweigten Vortrag einfach nicht mehr hören. Ich habe in den vergangenen Jahren einige Freunde verloren, aber auch gemerkt, dass die echten blieben.

Das MW-Studium ist nichts für bloße Spaßtrinker. Und sollte sich doch so jemand in die Ausbildung verirren, wird schnell Klarheit geschaffen. Beim „MW Bootcamp“, dem einwöchigen Kompaktseminar in Rust am Neusiedler See, beginnt der Unterricht um 8.15 Uhr: Gläser aufstellen, einschenken, ab halb neun

läuft die Stoppuhr. Zwei Stunden 15 Minuten lang. Riechen, kosten und schreiben gegen die Zeit, um alle Fragen erschöpfend zu beantworten. Ein Beispiel gefällig? „Die Weine eins bis drei sind aus derselben Rebsorte, stammen aber aus drei verschiedenen Ländern. Für alle drei zusammen: Bestimmen Sie die Rebsorte. Für jeden: Bestimmen Sie die Herkunft so genau wie möglich und begründen Sie Ihre Einschätzung. Diskutieren Sie, welche Einflüsse das *winemaking* auf die Stilistik hatte. Erörtern Sie die Qualität im Kontext der Ursprungsregion.“ Das Ganze auf Englisch. Da kom-

Das Institute of Masters of Wine (IMW) ist eine Non-Profit-Organisation mit Sitz in London. Es wurde 1955 zur Qualifikation von Händlern gegründet, als London ein noch wichtigerer Weinhandelsplatz als heute war. Die Prüfung gilt heute als anspruchsvollste der Weinwelt, bisher bestanden sie 299 Personen aus 23 Ländern. Voraussetzung ist eine Fachausbildung oder fünfjährige Berufserfahrung im Weinhandel. Kosten: 120 Euro Aufnahmegebühr, 3500 Euro Studiengebühr im Jahr (mindestens drei Jahre), 1600 Euro Prüfungsgebühr, 1100 Euro Dissertationsgebühr. Nicht mit dem Master of Wine zu verwechseln ist der ebenfalls rare Titel Master Sommelier, für den professionelle Weinkellner beim Court of Master Sommeliers in Kalifornien oder England ähnlich schwierige Prüfungen ablegen müssen. Infos: www.mastersofwine.org.

men schon mal 15 Seiten zusammen, wenn die verkrampte Hand nicht vorher schlapp gemacht hat.

Gute Stifte sind darum wichtig. Das entscheidende Handwerkszeug eines MW-Studenten aber sind die Gläser. Zwölf Weine, zwölf Gläser – und die sind fast immer selbst mitzubringen. Meine Wahl fiel auf das Tasting-Glas „Authentic“ von Spiegelau, spülmaschinenfest, funktioniert bei Weiß wie bei Rot und überlebt sogar das Spülen in Londoner Hotelduschen. „*Bring your own glasses*“, war vor allem den männlichen Studenten ein Gräuel, da sie große Taschen im Schlepptau ja nicht gewohnt sind. Eine alte Skistiefeltasche aus Nylon, schwarz mit neongelber Schrift, wurde für die nächsten Jahre mein steter

Begleiter. Ihr ursprünglicher Zweck hatte sich erledigt, denn zum Skifahren blieb keine Zeit. Stattdessen enthielt die Tasche nun zwölf Gläser, einen Spucknapf, einen wasserlöslichen Filzstift zum Nummerieren der Gläser und viele gute Stifte zum Schreiben. Verwirrend für den Sicherheitsmann am Flughafen: „Da sind ja Gläser drin.“ – „Ja.“ – „Die sind ja leer!“ – „Klar, ich darf doch nichts Flüssiges im Handgepäck mitnehmen.“

Hunderte, eher Tausende von Weinen habe ich aus meinen Gläsern verkostet, die meisten in London beim MW Stephen Skelton, der Tasting-Trainings für Studenten anbietet. Samstag früh um sieben saß ich im Flieger von Köln nach London-Stansted, um 14 Uhr dann bei Stephen in der Wohnung mit elf anderen um den Tisch – als typische Deutsche immer am selben Platz. Am Sonntagmorgen um zehn Uhr das nächste Tasting, abends ging die Maschine zurück.



Die Ernennungszeremonie zum Master of Wine findet in der ehrwürdigen Vintners' Hall aus dem 17. Jahrhundert statt

Bei Skelton habe ich auch meinen Angstwein kennengelernt: Rioja. Während andere beim ersten Reinriechen den Vanilleton von amerikanischen Eichenholzfasern erfassen, versagt meine Nase. Mein Aromengedächtnis meldet nur Rost und frisches Blut, wenn ich eine Gran Reserva im Glas habe. Prompt standen in

meiner Rotwein-Prüfung vier Weine „aus einer Region“ auf dem Tisch – und der letzte schmeckte nach Rost und Blut. Heureka: Rioja! Ich bestand den Tasting-Teil der Prüfung, der als der schwierigere gilt, im ersten Anlauf.

Bei der Theorie stolperte ich, sogar recht kläglich, über Fragen wie: „Welche Rolle spielt Wasser im Weinbau?“ oder „Diskutieren Sie die Herausforderungen an Familiengütern auf dem globalen Weinmarkt“. Das lag nicht mal an Wissenslücken, vielmehr kam mir mein Beruf in die Quere. Englische Essays sind keine journalistischen Texte, sondern folgen einer festgelegten Struktur. Den entscheidenden Rat gab mir dann meine Kommilitonin Becky: „*Caro, you have to be boring.*“

„Du musst langweilig sein“, das wurde mein Mantra für den zweiten Versuch. Außerdem hatte ich Glück, eine der Prüfungsfragen war: „Bringt die Klassifikation der Ersten Lage der deutschen Weinbranche Vorteile?“ Damit hatte ich mich schon befasst, zu diesem Thema bereite ich meine Abschlussarbeit vor. „Erste Lage – eine Klassifikation in der Entwicklungsphase“, lautet deren Titel. Sie muss ganz gut gelungen sein, denn ich habe dafür den „Quinta do Noval Award“ bekommen, die Auszeichnung für die beste Dissertation meines Jahrgangs. Der Preis: eine Reise auf die Quinta an den Douro und eine Flasche ihres legendären Portweins.

Als das Ergebnis „*pass*“, „bestanden“, per E-Mail bei mir eintraf, blieb ich zunächst recht gefasst. Es erreichte nicht mein Bewusstsein, geschweige denn mein Unterbewusstsein. Ich freute mich still mit einer Flasche Comtes de Champagne von Taittinger. Was ich erreicht hatte, merkte ich erst, als ein Tsunami von Gratulationsmails und Facebook-Nachrichten aus aller Welt eintraf: aus Peru, von den Bermudas, aus Neuseeland und Australien. Es war unglaublich, überwältigend, unbeschreiblich. Mir wurde klar, wie sehr das Studium meinen Blick geweitet hatte, wie viele interessante Menschen von überallher ich kennengelernt hatte. Was für ein Glück das ist.

Wie meine Zukunft als Master of Wine aussieht? Die Tageszeitung, für die ich arbeite, hat mich gleich mal zum Glühweintest auf den Weihnachtsmarkt geschickt. Ja, ich möchte weiter über Wein schreiben, das ist und bleibt mein Beruf. Aber ich habe auch die Sicherheit gewonnen, frei über Wein zu sprechen, weshalb ich leidenschaftlich gerne Verkostungen moderiere. Am meisten Spaß macht mir jedoch das Unterrichten: Die Wertschätzung, die ich dabei erfahre, berührt mich tief.

Übrigens trinke ich auch als Master of Wine nicht nur Premiers Crus. Im Gegenteil, ich weiß gut gemachte einfache Weine zu schätzen, denn ich habe noch mehr Respekt vor der Arbeit der Winzer. Außerdem ist mir klar geworden, dass ich durch die Nase lebe. Schmecken und riechen – das ist mir wichtiger als Oper, Konzert oder Theater. Eines ist aber gewiss: Ich habe zwar lange noch nicht ausgelernt, aber ganz bestimmt ausstudiert.

Im Übrigen würde das kluge Allgäuer Orakel prophezeien: Alles kommt so, wie es kommen soll.