

AUGEN ZU UND GENIESSEN

Caro Maurer versteht viel von Wein und teilt ihr Wissen gern. Sie ist der erste weibliche „Master of Wine“ Deutschlands.

Von Claudia Detsch

extrem trockene Klima und Vulkangestein haben mich geformt. Ich habe eine ergreifende Ausdruckskraft und eine verführerische weiche Seite. Ich bin ein junger Riesling der Spitzenklasse aus Rheinhessen.“

Einige Tausend Weine hat sie schon auf diese Weise bestimmt. Kurz, prägnant und schnörkellos. Sie möchte, „dass mich jeder verstehen kann“. Sie will Wein „entmystifizieren“ und zugleich all unsere Sinne für herausragende Qualität öffnen. Mit Worten, mit denen sie sich auch persönlich die Weinwelt erobert hat.

Ein kostspieliges und aufwendiges Vergnügen.

Seit 2011 gehört sie einem der exklusivsten Zirkel der Erde an. Caro Maurer, geboren in Bad Wörishofen im Allgäu, begeisterte Skifahrerin und Genießerin, Journalistin und Dozentin, erkämpfte sich den Titel „Master of Wine“ – als erste Frau im deutschen Sprachraum. Zu ihren Kollegen zählen rund 300 Experten aus 23 Ländern. In Deutschland sind es der Sommelier Markus Del Monego, der Winzer Jürgen von der Mark und Weinhändler Frank Röder.

„Jeder weiß zu Beginn der Ausbildung: Nur einer von zehn kommt durch.“ Das gilt, obwohl bereits die Hürden bei der Aufnahme am Institute of Masters of Wine in London sehr hoch sind. Eine Fachausbildung

oder Berufserfahrung im Weinhandel ist Voraussetzung. Hinzu kommen: Ausbildungsgebühren, jedes Wochenende im Flieger, zahllose Trainings bei Mentoren, Nächte mit dicken Wälzern und ein Vermögen für edle Weine, die man nicht schlucken, sondern nur kosten und dann wieder ausspucken darf. Am Ende folgen Theorieprüfungen, eine Abschlussarbeit (die Maurer als Jahrgangsbeste absolvierte) und die Blindverkostung von Weinen aus aller Welt.

Vom Luxus, noch einmal lernen zu dürfen.

Warum tut sich eine ohnehin schon erfolgreiche Frau das an? Caro Maurer lächelt und spricht vom Luxus, noch einmal lernen zu dürfen. Sie erzählt von den Anfängen, als sie neben dem Winemaker eines bekannten südafrikanischen Guts, dem Einkäufer einer britischen Supermarktkette und einer netten Finnin vom staatlichen Alkoholmonopol zu studieren begann. Sie sog diese Atmosphäre und das Wissen in sich auf und lernte die typischen Charakterzüge großer Weine erst richtig zu schätzen. Etwa den Gerbstoff Tannin in einem Barolo, den sie „einen wünschenswerten Teil seiner Persönlichkeit“ nennt. Oder die fruchtige Note von Riesling im Vergleich zu weißem Burgunder, der im Holz ausgebaut wurde. Hinzu kamen ganz persönliche Highlights, fast magische Momente. Die Begegnung mit weißem Bordeaux, einem 2000er Domaine de Chevalier, und einem Glas 1961er La Tour, „der mich ein Leben lang begleiten wird“.

Alles begann mit einem „ersten zarten Flirt mit einem Chardonnay“, als sie Ende der 1980er-Jahre als Korrespondentin in den USA lebte. Zurück in Deutschland wurde Lebensart, also Essen und Trinken und insbesondere Wein, ihr Ressort. Reisen in Anbaugelände rund um den Globus inklusive.

„Man versteht Wein erst, wenn man im Land war“, sagt Maurer. Deshalb bietet sie mehr als reines Faktenwissen, als sie an einem verregneten Freitagmorgen an der Forschungsanstalt Geisenheim über die Weine Australiens und Neuseelands referiert. Sie erklärt den Studenten, warum Boden und Klima Neuseelands den Pinot Gris fruchtiger machen als den beliebten Pinot Grigio aus dem Friaul. Sie lobt die Rotweine aus der Region Wairarapa, die man am Aroma reifer Himbeeren erkennen kann, und bescheinigt einem

Chardonnay aus South Australia schlicht mangelnde Komplexität. Balance, Länge, Intensität, Komplexität und Typizität – das sind die Kriterien. „Ich persönlich mag keinen Wein, der mich langweilt, der nichts sagt oder Fehltöne hat.“ Doch aus der neuen Welt kommen längst hervorragende Weine, die ihrer Ansicht nach in Europa noch unterschätzt sind.

Unterschätzt war lange auch deutscher Riesling, einer von Caro Maurers Lieblingsweinen. Das altbackene Image ist abgestreift. Junge, schlanke Weine, beispielsweise Riesling Kabinett, liegen im Trend. Es gibt also eine Menge zu besprechen, als sie sich nach dem Seminartag mit Theresa Breuer trifft. Die Junior-Chefin des Weinguts Georg Breuer in Rüdesheim am Rhein ist Teil der „Generation Riesling“, einem Netzwerk deutscher Winzer, die sich damit auch international vermarkten. „Eine geniale Idee, die viele neue Chancen bietet“, urteilt Maurer.

Bei den Breuers ist sie als Freundin der Familie zu Gast. Trotz höchster Weihen im Wein-Business lehnt sie es ab, Weingüter zu beraten, weil „Kritik eine gewisse Distanz voraussetzt“. Die 50-jährige Weinexpertin mit Wahlheimat Bonn arbeitet neben ihrer Lehrtätigkeit, Reisen und Degustationen weiterhin als Journalistin.

Ihr Laptop ist mit Weinspritzern übersät. Die entscheidenden Eindrücke aber schreibt sie zuerst in kleine Notizbücher. Ein neues Buch aus schwarzem Leder liegt schon bereit, mit dem goldenen Emblem ihrer Londoner Eliteschule. Es wird sich schnell füllen. Mit Notizen, die Kenner und Laien ansprechen. Caro Maurer will sie alle erreichen. „Denn ich genieße mehr, wenn ich Wein verstehen kann.“



Caro Maurer und Theresa Breuer (links) im Weinkeller beim Genießen.



Caro Maurer schließt die Augen. Sie hat den Wein in ihrem Glas erst langsam, dann kurz schneller kreisen lassen und spürt jetzt den Aromen nach, die sie ihm so entlockt hat. Sehen, riechen, schmecken. In dieser Reihenfolge geht sie vor. Auch Schlürfen ist erlaubt. Schließlich gelangt dabei noch mehr Sauerstoff in die Mundhöhle. Das macht die Eindrücke intensiver. Die Expertin mit dem fast untrüglichen Gespür für Wein liest in jedem Schluck wie in einem Stück Literatur.

„Jeder Wein hat eine Geschichte zu erzählen“, wird sie später erklären und analysieren: „Hier beherrscht das Steinig-Mineralische die Szene. Steinobst, reife Nektarinen und ein Hauch Zitronengras bilden die aromatische Kulisse. Es ist ein Spiel aus frischer, glatter Säure und Extraktsüße. Dieser Wein will zeigen: Das