

Langer Weg zum Wein-Olymp

Es ist ein trübes, nebeliges Wochenende. In Podersdorf am Neusiedlersee finden sich sechs Kandidaten zu einem Trainingswochenende für die Prüfung zum „Master of Wine“ ein; darunter zwei in Salzburg lebende Weinfachleute: Anne Thysell, Chefin der „Spar Weinwelt“ und Andreas Wickhoff, Exportleiter einer Gruppe führender österreichischer Weingüter, der „Premium Estates“. Weiters ein österreichischer Arzt, der mit seiner Frau ein Weingut im Piemont führt, eine schwedische Weinfachfrau mit Wohnsitz in der Provence und zwei deutsche Weinhändler aus München und Dresden. Die SN dürfen Zaungast sein. Die wichtigste Person ist der aus London angereiste „Master of Wine“. Es ist Clive Barlow MW (der Titel wird als Kürzel dem Namen nachgestellt), im Hauptberuf Weinhändler.

Die Anspannung ist groß, aber auch die Motivation. Hat es doch heuer der zweite Österreicher in die elitäre Londoner Gilde geschafft. Roman Horvath MW ist seit 2005 Geschäftsführer der Domäne Wachau. Mit enormem Ehrgeiz schaffte er alle Prüfungen und wurde darüber hinaus Gewinner des „Vina Errazuriz Award“ für das beste „Business of Wine“-Paper im Rahmen der Prüfung. Chapeau! Horvath bildet jetzt mit Josef Schuller MW, dem bislang einzigen österreichischen „Master of Wine“, die Abordnung der Alpenrepublik.

Das „Institute of Masters of Wine“ (IMW) ist eine 1953 gegründete Non-Profit-Organisation mit Sitz in London. Sie wurde eingerichtet, um die Ausbildung im britischen Weinhandel zu fördern. 30 Jahre lang waren die Prüfungen britischen Weinhändlern vorbehalten. 1970 schaffte es die erste Frau. Seit 1984 dürfen auch Personen außerhalb des Weinhandels wie Journalisten und Weinproduzenten mitmachen. Die erste war die berühmte Autorin Jancis Robinson MW. Seit 1988 dürfen Nichtbriten antreten. Derzeit gibt es weltweit 278 „Master of Wine“.

Spezielle Vorbereitungsseminare können nicht nur in London, sondern auch in den USA, in Australien sowie seit 2004 in Österreich absolviert werden. Die Fixkosten betragen rund 5000 Euro. Nicht mitgerechnet sind die wegen der hohen Durchfallquote unvermeidlichen Prüfungswieder-

Der begehrteste Titel in der Branche ist der „Master of Wine“. Zwei Österreicher haben die enormen Hürden bisher geschafft. Die SN konnten einen Blick auf die Ausbildung werfen.

PETRA BADER



Trainingsseminar: Die Weine müssen blind verkostet und genau beschrieben werden. Amtssprache ist Englisch, schließlich sitzt das „Institute of Masters of Wine“ in London. Bild: SN/BADER

holungen, Flüge, Spesen und erhebliche Mittel für das Selbststudium, die das Ganze in schwindelnde Höhen treiben.

Wieder zurück nach Podersdorf. Die Verkostung der Weine und die Bearbeitung des „Paper one“ (etwa: Dokument Nummer eins) über Weißwein hat begonnen. Auf dem Tisch stehen zwölf Gläser. Zwei Stunden und 15 Minuten sind vorgesehen, um sich mit den Weinen zu beschäftigen, die aus neutralen Flaschen ohne Beschriftung eingefüllt worden sind. Es muss in Englisch geschrieben werden, und zwar jeweils eine DIN-A4-Seite zu rund vier spezifischen Fragen. Zu einem, wie sich später herausstellte, „Albarino“ aus der nordspanischen Region „Rias Baixas“ lautete der Auftrag: Identifizieren Sie die Rebsorte, ebenso die Region des Weins so nah wie möglich, beschreiben Sie den Stil des Weins und seine Produktionstechniken, diskutieren Sie Reife und das Potenzial des Weins. Und das alles in gut elf Minuten pro Wein. Als wäre es nicht schwierig genug, die Weine in der Blindverkostung zu identifizieren, kommt der Faktor Zeit dazu.

Nach einer kurzen Pause tragen die Verkoster ihre Ergebnisse in Englisch vor. Danach gibt Clive Barlow MW sein Feedback. Samstag und Sonntag wiederholt sich die Übung mit Rotwein („Paper two“). „Paper three“ umfasst alle Weine, das können auch Schaumweine und aufgespritzte Weine wie Sherry und Port sein.

Zur offiziellen Abschlussprüfung, die ein Mal jährlich zeitgleich in London, Sydney und Kalifornien über die Bühne geht, darf nur, wer das „Diploma in Wine and Spirits“ (Weinakademiker) geschafft hat. Die Prüfung besteht aus einem Praxisteil (den oben erwähnten drei Papers) und einem Theorieteil (vier mal drei Stunden). Hier geht es um Themen wie Weinanbau, Kellereiwirtschaft, Betriebswirtschaft, Unternehmensführung, Qualitätskontrolle, Marketing und Vertrieb. Ein allgemeiner Teil verlangt Wissen über gesellschaftliche Aspekte wie Politik und Wein, Umgang mit Alkohol und Einfluss von Wein auf Kunst und Kultur. Das alles zieht sich über eine ganze Prüfungswoche hin.

Ist die erfolgreich geschafft, schließt ein 10.000 Worte starke Dissertation die Prüfung zum „Master of Wine“ ab.

IM Profil



Roman Horvath Bild: SN

Seit Herbst 2009 darf Roman Horvath seinem Namen das in der Weinbranche sehr bedeutende „MW“ nachstellen. Er ist nach Josef Schuller der zweite Österreicher, der die Hürden zum „Master of Wine“ geschafft hat. Horvath ist ausgebildeter Touristiker, er absolvierte das Diplomseminar der Weinakademie Österreich mit Auszeichnung und schloss außerdem den Facharbeiterkurs für Weinbau und Kellertechnik in Krems ab. Er arbeitete unter anderem einige Jahre als Einkäufer bei „Wein & Co“ und auf Weingütern in Chile und Frankreich. Seit 2005 ist er Geschäftsführer der Domäne Wachau. Er formte die Genossenschaft zu einem Topbetrieb und Aushängeschild der Weinwirtschaft. Roman Horvath MW ist Jahrgang 1969, verheiratet, hat drei Kinder und lebt in Niederösterreich.

20 Jahre Olivin

Der berühmteste Rotwein aus der Steiermark

Das „Weiße Rössl“ am Wolfgangsee gab den würdigen Rahmen: Es gab 20 Jahre „Olivin“ zu feiern, den Geburtstag einer roten Legende aus der von Weißwein dominierten Steiermark: ein Zweigelt, angebaut vom Weingut Winkler-Hermaden in Kapfenstein. 15 Jahrgänge Olivin standen zur Verkostung. Selbst der erste Jahrgang 1988 zeigte sich noch in guter Verfassung. Deutlich unterschiedlich vom Stil der in den nächsten Jahren folgenden Kollegen präsentierte sich dann der 1992er: Deutlich mehr Restzucker, „was dem Wein ganz hervorragend steht und ihn jung gehalten hat“, wie Sommelier Stephan Hummelbrunner meinte, der zudem Aromen eines Jahrgangs-Portweins entdeckte. Höchst beeindruckend zeigte sich der 1995er-Olivin mit einer sehr würzigen Nase und voll ausgereiften Tanninen.

Von den jüngeren Jahrgängen herausragend waren der sehr mächtige und lagerfähige 2000er und der elegante 2002er. Sehr schön auch die



Ein Kultwein. Bild: SN/Hermaden

jüngsten in der Runde aus den Jahren 2006 und 2007.

Nachvollziehbar war, darüber herrschte bei den Teilnehmern der Verkostung Einigkeit, die kontinuierliche

Weiterentwicklung dieses Weins aus 100 Prozent Zweigelt-Trauben. Das hat sicherlich damit zu tun, dass die Weingärten 20 Jahre älter geworden sind und somit auch bessere Trauben produzieren. Aber auch die Vinifikation und das Know-how haben sich geändert. Ab 1995 sind die Weine eleganter geworden. Die Maischestandzeiten wurden deutlich verkürzt. Die Maische wird auch nicht mehr mechanisch bearbeitet, sondern nur noch überflutet – was zu weniger Gerbstoffen führt. Das Weingut Winkler-Hermaden erstreckt sich über 34 Hektar, auf denen 13 Sorten wachsen. Die Gärten liegen auf den steilen Abhängen des Vulkankegels, auf dem Schloss Kapfenstein thront.

Verkostet wurde Olivin aus den Jahren 1988, 1990, 1992, 1993, 1995, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2004, 2005, 2006, 2007, und als Ausblick eine Fassprobe vom 2009er. Der 2007er kostet, falls noch erhältlich, im Handel über 20 Euro.

SN-strick

Die besten Weine Österreichs sind gekürt.

HOLEN AUCH SIE SICH DAS BUCH DER SIEGER!



Jetzt in Buchhandlungen und Trafiken.

ÖSTERREICH WEIN
www.osterreichwein.at