

# Auf der Suche nach Nuancen

Von Jan Graber Als Paul Liversedge die Nase voll vom Handel mit teuren Premium-Weinen hatte, entschied er sich zu einem Wechsel – und wurde Master of Wine.

**G**leich zweimal bin ich durch den Degustations- teil der Prüfung geraselt», lacht Paul Liversedge. «Erst bei meinem dritten Anlauf hat es geklappt.»

Der frisch gebackene Master of Wine sitzt im James Joyce Pub, nimmt einen Schluck Bodingtons und schmunzelt. Fünf Jahre dauerte seine Ausbildung zum Master, Tausende Weine habe er zur Vorbereitung auf die Prüfung getestet, Düfte und Geschmacksnuancen verortet und irgendwo im Kopf gespeichert. Nicht weil er jetzt die Nase voll vom Wein habe, nippte Liversedge jedoch an einem Pint of Ale, sondern weil er Brite ist. «Wenn du in einem Pub Wein trinkst, hast du keine Freunde», sagt er und lacht. In einem Pub trinke ein Brite Bier. Das gehöre zur Tradition.

Alle vier Jahre seien sie als Familie gezügelt, erzählt er weiter. Der Vater war Lehrer und zog von Ort zu Ort. Reisen sei in sein Blut übergegangen. Seitdem interessiere er sich für fremde Kulturen, Sitten und Länder. Von Dumfries in Schottland über Oxford bis nach Rom führte ihn das familiäre Nomadentum. «In Italien bin ich erstmals bewusst in Kontakt mit Wein gekommen», sagt der 45-Jährige. Der Funke für den Weinhandel zündete aber erst nach einem Wirtschaftsstudium in Portugal, als er für ein Jahr ins Bordeaux ging, um auf Weingütern zu arbeiten. Es war indessen nicht nur der Wein, der ihn faszinierte, sondern auch die Menschen: «Leute, die mit Wein zu tun haben, ticken anders. Sie lieben tiefgründige Gespräche», sagt er und nimmt einen weiteren Schluck Bier.

So suchte er den Einstieg in den Weinhandel, arbeitete während zehn Jahren in London, wechselte nach Hong Kong, wo er den asiatischen Weinmarkt kennen lernte, und wurde 2005 von seinem damaligen Arbeitgeber in die Schweiz geschickt – just als superreiche Asiaten alles an sich zu reißen begannen, was Châteaux Lafite Rothschild, Château Margaux und ähnlich klingvolle Namen auf dem Label trug und die Preise für Premium-Weine in surreale Höhen stiegen. «Ich war zur richtigen Zeit am richtigen Ort», sagt er. Sprich: näher bei den Produzenten, aber mit hervorragenden Verbindungen nach Asien.

Dennoch begann etwas an Liversedge zu nagen. Als Weinhändler war er zwar gut im Rechnen und der Voraussage über das Investitionspotenzial eines Tropfens. Mit Leben, Lust und Liebe für Wein hatte dies jedoch nichts zu tun. Er vermisste die Sinnlichkeit und das Verständnis für die Feinheiten des Naturprodukts. Also wählte er einen Fluchtweg, wie er es selbst nennt: die Ausbildung zum Master of Wine. «Ich wollte etwas über den wahren Kern des Weins lernen und so viele Tropfen wie möglich probieren», sagt er. Ohne Hilfe hätte er die Ausbildung jedoch nicht geschafft. Als Mentor stand ihm der französische Master of Wine Olivier Humbrecht aus dem Elsass zur Seite, laut Liversedge einer



Fotos: Stefan Jermann

Master of Wine Paul Liversedge: «Leute, die mit Wein zu tun haben, ticken anders.»

der besten Winzer des Welt. «Von Humbrecht lernte ich viel über biodynamischen Weinbau», sagt Liversedge – eine Anbau- und Pflegemethode, die den Naturliebhaber bis heute fesselt.

Biodynamik – das bedeutet Landwirtschaft nach anthroposophischen Methoden: den Landwirtschaftsbetrieb als organisches Wesen zu sehen und bei der Pflege der Pflanzen zum Bei-

spiel auch die Mondphasen zu beachten. Als Esoteriker will sich Liversedge aber nicht verstanden wissen. «Nicht alles, was aus dem biodynamischen Anbau kommt, ist besser als konventionell gemachte Weine», sagt er. Als Beispiel nennt er Weine aus Neuseeland, wo viel Wert auf nachhaltiges Bewirtschaften gelegt werde: «Der mit Abstand beste neuseeländische Sauvignon Blanc, von Dog Point, stammt aus einer herkömmlichen Produktion», erklärt Liversedge, der sich mit seinem Weinhandel auf Tropfen aus Frankreich, Australien und Neuseeland konzentriert. Im Burgund habe die biodynamische Landwirtschaft hingegen spürbare Auswirkungen auf die Weinqualität und den Genuss. Ein Domaine Romanée Conti – notabene einer der teuersten Weine der Welt – werde auch nach der biodynamischen Methode angebaut.

Ihn habe schon immer das nicht Offensichtliche interessiert, so Liver-

sedge – die Nuancen, die Zwischennoten. «Ich bin fasziniert vom menschlichen Hirn», sagt er. «Es ist zu sehr viel mehr fähig, als wir annehmen.» Beweisen musste er es selbst, als er zum dritten Mal zur schwierigsten Weinprüfung der Welt antrat: zum drei Tage dauernden Tasting, an dem Weine, Rebsorten, Jahrgänge und Lagen mittels Blinddegustationen exakt bestimmt werden müssen. Drei Tage, an denen die nicht stets verlässliche menschliche Wahrnehmung auf statische Werte trifft und Variables sich mit dem Exakten vermengt.

Liversedge hats geschafft. «Doch der Druck war immens.» Er nimmt einen weiteren Schluck Bier. «Zum einen Teil bin ich Freak, zum anderen Teil ganz normal», sagt er. Seine Normalität zeige sich bei seiner Liebe als Brite zum Fussball. Und dass er in einem Pub keinen Wein trinke. ●

## REALWINES.CH

Paul Liversedge betreibt mit [www.realwines.ch](http://www.realwines.ch) einen eigenen Online-Weinshop. Obwohl sein Fokus auf französischen, australischen und neuseeländischen Tropfen liegt, lassen sich bei ihm auch ausgewählte südamerikanische, österreichische und schweizerische Weine finden. In seinem Sortiment an hochklassigen Bordeaux schwärmt er besonders vom Château Pontet Canet, dessen Preis in den letzten Jahren allerdings übermässig gestiegen sei. Von den Burgundern empfiehlt er den 2009er Marsannay Clos du Roy – dieser Wein habe ein herausragendes Preis-Genuss-Verhältnis.

[www.realwines.ch](http://www.realwines.ch)

