



Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22'228
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 37
Fläche: 59'051 mm²

Steiner Weine auf internationaler Bühne



Andreas Florin (links), der Bündner Winzer, der vor drei Jahren nach Stein am Rhein gezogen ist, und **Paul Liversedge** MW, Inhaber von **Real Wines**, am Burgundertisch im Restaurant Carlton in Zürich.

Bild Ulrich Schweizer

Andreas Florin aus Stein am Rhein konnte mit seinem Chardonnay und seinem Pinot Noir mithalten.

VON **ULRICH SCHWEIZER**

ZÜRICH Der Brite **Paul Liversedge** ist nach Philipp Schwander der zweite Master of Wine, der in der Schweiz lebt. Von Hause aus Wirtschaftsprüfer, stieg er 1993 in den Weinhandel ein und kam vor einigen Jahren in die Schweiz, um als Manager für Spitzenweine bei Badaracco in Spreitenbach zu arbeiten. Im Sommer 2009 gründete er seine

eigene Weinhandlung **Real Wines**, und seit letztem Jahr darf er seinem Namen die beiden Grossbuchstaben MW anhängen (vgl. Kasten rechts).

«Weine anbieten, die wahren Trinkgenuss versprechen – und eine Preispolitik pflegen, die im Gegensatz zur hohen Qualität in der Flasche äusserst moderate Preise bietet», das ist seine Devise. Dabei betrachtet er die globale Weinwelt mit dem unvoreingenommenen – geradezu nüchternen – britischen Blick. Inniger ist seine Beziehung zu englischen Gewächsen sowie zum klassischen Seefahrerwein Madeira, und im Verständnis der Weine sowie der detaillierten Kenntnis der

Anbaugelände ehemaliger britischer Kolonien wie Neuseeland und Australien ist Liversedge kontinentaleuropäischen Weinkennern weit voraus.

Seine Herbstweinprobe im Restaurant Carlton an der Zürcher Bahnhofstrasse zog weit über 120 Besucher an. Produzenten aus aller Welt präsentierten an zehn Degustationstischen die Schwerpunkte des internationalen Sortiments von **Real Wines**. Am Eingangstisch überzeugte der beste Schaumwein Englands, **Camel Valley Pinot Noir Rosé Sparkling Brut 2010** aus Cornwall, mit seinem intensiven Himbeerduft und der wundervoll rauchigen Note.

Der Tisch Nummer 3, «Burgundy &



Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22'228
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 666.9
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 37
Fläche: 59'051 mm²

Switzerland», präsentierte neun Weine des Jahrgangs 2010 und wurde vom einzigen Schweizer Winzer betreut, den der britische Master of Wine in sein Sortiment aufgenommen hatte: Andreas Florin aus Stein am Rhein.

Bündner Winzer in Stein am Rhein

Bis 2009 war der Pfarrerssohn aus Maienfeld Chefönologe bei der grossen Schuler St.-Jakobs-Kellerei in Seewen, wo er am Relaunch von Don Pascual beteiligt war, der beliebtesten Weinmarke in der Schweiz. Der dunkelrote Renner aus Navarra sollte damals gleichnamige Cousins aus anderen Weinregionen Spaniens bekommen: «Ich habe die Weine und Produzenten aus den neuen Gebieten Rioja, Ribera del Duero und La Mancha für Don Pascual ausgewählt», erinnert sich Florin. Nach sieben Jahren wollte er wieder

zurück in den Weinberg: selber die Reben pflegen, selber keltern und seine Weine auch selber vermarkten.

Florins filigraner **Chardonnay Erste Wahl 2010** bezauberte mit Eleganz und zarter Säure und hielt den Vergleich mit dem kräftigen, holzbetonten **Meursault** von Pascal Marchand aus.

Zu Florins **Pinot Noir Auslese 2010** notierten wir: Lichtes, helles Granatrot; in der Nase Himbeere und etwas Leder; am Gaumen mineralisch, saftig, sehr sauber, schöne Länge, im Abgang feine Bitternote.

Florins Pinot passte in seinem schlanken, sauberen, beerigen und doch mineralischen Stil ausgezeichnet zu den fünf roten Burgundern von Pascal Marchand, und ein erster ernsthafter Rivale erwuchs ihm erst in dem (doppelt so teuren) **Volnay 1er Cru 2010**, der die Nase mit Johannisbeere und

einer lehmigen Terroirnote faszinierte und am Gaumen beerig, saftig und etwas voller auftrat. Marchands (dreimal so teuer!) **Corton Grand Cru 2010** war Florins Pinot in der Komplexität überlegen: Pflaume und Zimt in der Nase; am Gaumen weich und saftig, geradezu süss, mit delikatem Nougat-Nachgeschmack. Mit Florins Steiner Blauburgunder vergleichbar waren zwei ausgezeichnete Weine aus der Region Marlborough in Neuseeland: der himbeerfruchtige **Villa Maria Cellar Selection Pinot Noir 2009**, der letztes Jahr beim International Wine Challenge in London eine Goldmedaille gewann, und der wunderschön ausgeglichene (aber fast doppelt so teure) **Dog Point Pinot Noir 2009**, **Paul Liversedge** MW hat ein sicheres Händchen für saftigen Pinot mit Frucht, Tiefe und Mineralität.

Master of Wine Die Lizenz zum Degustieren

Die Ausbildung am Institute of Masters of Wine (IMW) in London dauert in der Regel zwei Jahre und bietet eine umfassende Weinausbildung in Form von Seminaren mit einem hohen Anteil an Selbststudium an. Wer diesen Lehrgang macht, eine Arbeit von 10000 Wörtern verfasst und die Abschlussprüfungen besteht, darf den Titel Master of Wine (MW) tragen.

Vorbereitungsseminare werden in Grossbritannien, in den USA, in Australien und seit 2004 auch bei der Österreichischen Weinmarketinggesellschaft (ÖWM) in Wien angebo-

ten. Für die Ausbildung zum Master of Wine fallen Kosten an, die in Europa, je nach gewählten Ausbildungsmodulen, bis über 5000 Euro betragen können. Die Prüfung gilt als sehr anspruchsvoll. Zurzeit sind 280 Personen Mitglied des Institute of Masters of Wine. Mitglieder des IMW tragen hinter ihrem Namen das Kürzel MW.

Vielseitige Prüfung

Qualifikations- und Abschlussprüfungen für die Lehrgänge werden einmal jährlich zeitgleich in London, Sydney und Kalifornien abgehalten. Die Abschlussprüfung besteht aus einem theoretischen und einem prakti-

schon Teil. Themenschwerpunkte sind der Weinbau, die Kellertechnik und betriebswirtschaftliche Kenntnisse, insbesondere in den Bereichen Unternehmensführung, Qualitätskontrolle, Marketing und Vertrieb. Ein allgemeiner Teil verlangt auch Wissen über die gesellschaftlichen Aspekte wie Politik und Wein, den Umgang mit Alkohol oder den Einfluss von Wein auf Kunst und Kultur. Im praktischen Teil müssen in einer halben Stunde zwölf Weine blind degustiert, beschrieben und identifiziert werden. (us)