

BEITRAG:

„Das ist eine der Lieblingshandtätigkeiten, so einen wunderschönen Glasweinheber in ein Fass zu tragen, das ist für mich eine Ästhetik meines Berufs, die ich sehr schätze, meinen Glasheber zu nehmen und in den Holzfasskeller zu gehen.“

Eines wird bei Jürgen von der Mark ganz schnell deutlich: Wie n ist nicht nur sein Beruf oder sein Hobby, es ist seine Leidenschaft. Geboren und aufgewachsen im Rheinland, hat Jürgen von der Mark zunächst nichts mit Wein zu tun. Nach dem Abitur, fängt er an, Jura zu studieren. Nebenbei jobbt er in einer Weinhandlung. Doch der Nebenjob macht ihm mehr Spaß als das Studium und so entscheidet er sich, zunächst eine Winzerlehre zu machen. Anschließend studiert er Weinbau. Gute Weine weiß er schon von Beruf wegen zu schätzen:

„Ich bin bestimmt auch jemand, der gern große Weine trinkt, welche, die man als Kunstobjekt bezeichnen kann, aber da gibt es unter diesen großen Weine, schlechte Weine, weil man das Talent, das Potential nicht ausgeschöpft hat und es gibt Weine, die kriegen sie um die Ecke manchmal, da zahlen sie 6, sieben, acht Mark dafür und haben einen hervorragenden Wein, weil jemand technisch, verstandesmäßig einen hervorragenden Einsatz gebracht hat. Die Herausforderung aus limitiertem Material, das bestmögliche zu machen für den Verbraucher kann eine ähnlich große sein, wie einen ganz großen Wein zu machen.“

Ein Master of Wine zu werden ist schwer. Als Jürgen von der Mark die Prüfung machte, bestanden von den 100 Mitbewerbern nur zwei. Er war einer davon. Zwei Jahre dauert die Ausbildung – die teils aus Fernstudium, teils aus Kursen in London - besteht. Höhepunkt und Abschluss sind eine viertätige theoretische und praktische Prüfung. Im theoretischen Teil werden Fachwissen zu Themen wie Weinbau und Vinifikation, Weinbereitung, Qualitätskontrolle und Marketing geprüft. Der praktische Teil besteht aus einer Blinddegustation, bei der die Kandidaten in einer halben Stunde zwölf Weine möglichst genau identifizieren müssen. Das heißt, pro Wein maximal zweieinhalb Minuten:.

„Sie schreiben sich vorher eine Liste und schreiben sich hin Farbe, Holzcharakter, besondere Charakteristika und die haken sie einfach nur noch ab. Sie versuchen auf der einen Seite den Wein einfach zu analysieren, sich selbst als Detektor zu sehen, als objektiven Analytiker und dann legen sie los.... Bei dem Wein, wir haben Cyra im Glas, sind Sie sehr schnell in der Wärme, in der Sonne. Sie spüren das warme Klima und was für mich sehr wichtig ist in der Ansprache von Wein, sie erkennen sehr schnell die Tradition, in der der Wein erfahren ist.“

Einen Master of Wine –Titel zu haben, heißt aber noch lange nicht, alle Weine blind erkennen zu können, meint Jürgen von der Mark. Eine Erwartung, die allerdings häufig an ihn gestellt wird:

„Wenn Sie dann zu einer Blindprobe geladen werden und dann sagen, o Gott, jetzt erwarten die von mir, dass ich auch bitteschön alle Weine genau definieren kann, dann muss man zuerst mal zu dem Punkt kommen, zu sagen, das ist mir nicht

wichtig, und deswegen muss ich diesen Erwartungen nicht genügen. Das geht aber nicht nur mir so, das geht auch dem 164. MW in England so.“

Heute berät Jürgen von der Mark Weinbauern in Südafrika und in Deutschland. Einer davon ist Landwirtschaftsmeister Fritz Wassmer. Vor einigen Jahren begann er – neben seiner Erdbeer- und Spargelzucht - südlich von Freiburg Wein aus Burgund anzubauen. Sein größter Wunsch ist es, den besten Pino noir in der Region zu produzieren. Dafür holt er sich von Jürgen von der Mark Rat:

„Er hat eine sehr, sehr gute Sensorik, also jemand, der mir mit Rat und Tat zur Seite steht, und auch viel hilft, und eben durch seine internationale Erfahrung kann er sagen, die Rebsorte oder diese Unterlagen und diese Sachen sind für unser Klima geeignet und da würde ich noch Chancen sehen oder da bestehen noch Möglichkeiten. Er ist ein Mann, der Weitblick hat, der praktisch über die Grenzen hinweg schaut und das ist eigentlich das Entscheidende.“

Der Titel „Master of Wine“ hat Jürgen von der Mark so manche Büro- und Kellertür geöffnet. So beispielsweise auch bei der Genossenschaft Wolfenweiler, einem Zusammenschluss von acht Weinbauern, südlich von Freiburg. Auf Empfehlung von Weinexperten traf der Geschäftsführer der Genossenschaft, Ernst Nickel Jürgen von der Mark auf einer Messe in London. Das war vor sechs Jahren. Damals wollte die Genossenschaft aus ihrem traditionellen Gutedel-Wein einen fruchtig-frischen Wein machen. Dafür stellten sie Jürgen von der Mark als Berater an. Regelmäßig kommt er jetzt hierher, um die Weine in ihrer Reifung zu überprüfen. Die Weinbauern allerdings sahen die Zusammenarbeit am Anfang sehr skeptisch. Ernst Nickel erinnert sich:

„Ich fand in der Anfangszeit war es interessant zu beobachten, dass zuerst mal so eine Schwelle geschafft werden musste, zwischen ihm und dem Kellerteam. Und dann gleichzeitig aber auch der zweite Weg, dass die Winzer auch das annehmen, was er an Empfehlungen herausgibt, ob das ein Lesezeitpunkt ist, ob das eine Qualitätsfrage ist oder dass er letztlich sagt, aus der und jener Parzelle nehmen wir keine Trauben. Denn das ist ja die schwierigste Hürde, die dann zu nehmen ist, dann einem Winzer zu sagen, dass was wir als Wein machen wollen, dafür sind deine Trauben möglicherweise nicht geeignet.“

Am liebsten geht Jürgen von der Mark allerdings in seinen eigenen, privaten Weinkeller. Mehr als 1000 Flaschen hat er in dem drei mal drei Meter großen Raum gelagert:

„Wenn ich zurückschaue, begleitet mich der Weinkeller und ich kann die Phasen erkennen, da gibt es mal Jahre, wo ich eine Region besucht habe, die besonders gut war und mich seitdem begleitet, es gibt Weine, wo ich mal Schwerpunktproben mache und sage, das ist jetzt wichtig für mich, das muss ich jetzt mal vergleichen. Zu sehen, was kann ich daraus machen, es sind persönliche Momente drin, es sind Jahrgänge drin, die familiäre Gründe habe, die ich dann einfach schätze. Das ist das Schöne an den Beruf, dass es irgendwo ein fachlicher Keller ist, aber auch mit viel Herzblut dabei.“