

REPORTAGE  
WEINVERSTEIGERUNG



Wie, bitte, bereitet man sich als Ahnungslose auf die deutsche Weinversteigerung der Spitzenklasse vor? Beim Großen Ring in Trier geben sich seit mehr als hundert Jahren legendäre Moselwinzer, ehrgeizige Händler und besessene Sammler aus der ganzen Welt

# ZUM ERSTEN, ZUM ...

ein Stelldichein. Dazwischen unsere Autorin, die sich durchgetrunken und mitgefiebert hat, die geheime Rituale und einen Bruderkampf beobachtet hat. Und schließlich dem Charme einer Goldkapsel erlag

TEXT: MEIKE WINNEMUTH, FOTOS: SVEN PAUSTIAN



**ICH WÜRDIE MICH NICHT** als die größte Weinkennerin aller Zeiten bezeichnen, aber ich kann locker einen Weißen von einem Roten unterscheiden. Im Hellen. Kein Wunder also, dass ich diesen Traumjob bekommen habe: auf der Weinversteigerung des Großen Rings, der altherwürdigen Vereinigung der besten VDP-Moselwinzer, die feinsten aller feinen Rieslinge verkosten – die Spätlesen, Großen Gewächse, Goldkapseln, Trockenbeerenauslesen, all das Zeug, dem man sich normalerweise nur auf Knien nähert. Wenn man überhaupt in die Nähe gelangt. Denn Weine, die bei solchen Versteigerungen unter den Hammer kommen, sieht man in der Regel nie wieder. Die verschwinden sofort in Richtung San Francisco, Moskau, Tokio, in die Keller von Weinverrückten, Sammlern und Spitzenrestaurants mit ehrgeiziger Weinkarte. Und das zu Preisen, die gern mal in die Hunderte, wenn nicht Tausende gehen: 2008 wurden 72 halbe Flaschen 2006er Wehlener Sonnenuhr von S.A. Prüm à 850 Euro versteigert. Für eine Flasche 1959er Sonnenuhr von Joh. Jos. Prüm wurden sogar 5000 Euro geboten.

Der Ablauf dieses großen Tages ist seit Jahren gleich: Vorprobe der Auktionsweine um neun Uhr morgens, Versteigerung um 13 Uhr. Wie, bitte, bereitet man sich als Ahnungslose auf so einen Event vor? Mein Weinhändler Johannes schnaubt leicht amüsiert am Telefon. „Weinprobe um neun, das ist doch fast schon Nachmittag“, sagt er. Besser, man fange um sieben an, da sei der Gaumen noch jungfräulich. Je später es wird, desto mehr werde die Zunge zu einer stark befahrenen Straße. „Aber um sieben“, frage ich, „da ist man doch nach einem Schluck schon wieder bettreif“. „Nicht, wenn man richtig gefrühstückt hat“, sagt er. „Eier, ungewürzt. Fleisch, auch ungewürzt. Eventuell ein bisschen Toast“. „Ungewürzt?“, frage ich. Er lacht und legt auf.

Schon der Gedanke an solch ein Frühstück wäre Grund genug, nie im Leben eine Weinprobe zu machen. Andererseits ist die Vorstellung, morgens um neun, quasi im Dienst, 500 Euro teure Trockenbeerenauslesen zu verkosten, unwiderstehlich dekadent. Also finde ich mich mit drei hart gekochten Eiern (ungewürzt) im Bauch an einem Spätseptembermorgen 2009 in der Trierer Europahalle ein. Der Ort ist alles andere als weihetvoll, die Atmosphäre spielt in Richtung Pharmavertretertagung: Unter dem mitleidlosen Neonlicht einer 70er-Jahre-Mehrzweckhalle steht ein gutes Dutzend weiß gedeckter Tische, für jeden Erzeuger einer, darauf zwei bis drei gut gekühlte Flaschen, dahinter die Gutsbesitzer, Kellermeister oder Töchter des Hauses, die den Ausschank besorgen. Und nun? Wo anfangen?

Gottlob hilft mir David Rayer auf die Sprünge, ein reizender französischer Fluglotse und Mitbetreiber einer Pariser Weinschule. Mit seinem Kompagnon Jean Fisch hat er sich den ganzen Sommer fachkundig durch die Versteigerungsweine getrunken (nachzulesen unter [www.moselfinewines.com](http://www.moselfinewines.com)), und hier kennt er sowieso jeden. Da hinten, der Herr mit kreisrunder Brille und Fliege: Dade Thieriot, legendärer Weinhändler aus San Francisco, ein Mosel-*mania* (Rayer im Flüsterton: „Er hat die Balz-Kollektion gekauft!“ – eine Sammlung deutscher Rieslinge, die bis 1862 zurückgeht). Dort: Ajit Mathew George, Besitzer

eines Luxushotels auf den Jungferninseln. Dahinten: Bernd Kreis, einst Sommelier bei Vincent Klink und jetzt Weinhändler in Stuttgart, mit einer Gruppe französischer Kunden bei Egon Müller vom Scharzhof. Rayer selbst war jahrelang burgundersüchtig, bis er den Rieslingen verfiel: „Man wird nie satt davon, so leicht und elegant sind sie“, schwärmt er, spricht von wurzelrechten Reben, mittleren Parzellen, Terroir – schon gut, holen wir uns lieber erst mal ein Glas.

Oder besser: Machen wir die Zunge weingrün. Die ersten drei, vier Gläser trinkt man „nur so“, um den Gaumen zu avinieren, wird mir beigebracht. Man trinkt sich warm? „So ungefähr.“ Es gibt vermutlich nichts Lässigeres, als sich mit einer Brauneberger Juffer Sonnenuhr vom Weingut Fritz Haag warmzutrinken. „Typisch Haag: die Wucht, der Pfirsich ...“, heißt es links neben mir. Ich nicke wissend. Und beschließe völlig unprofessionell: Ausgespuckt wird heute nicht.

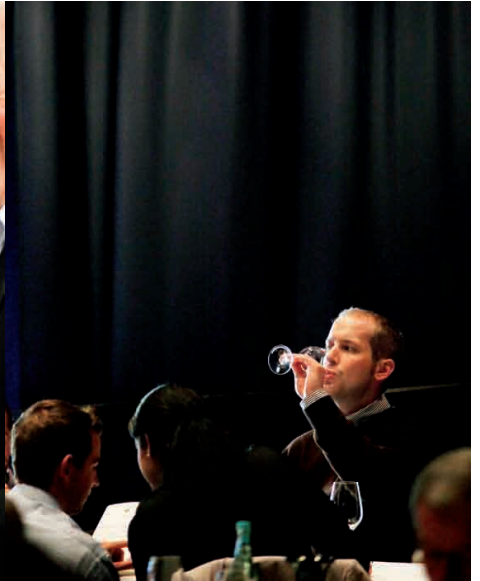
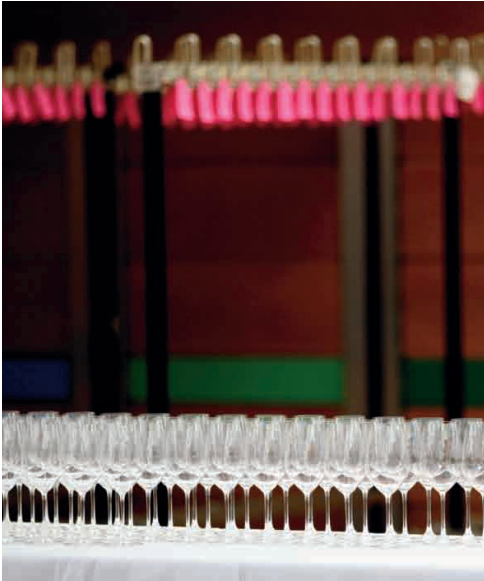
Die Stimmung ist konzentriert, irgendwo zwischen Familienfest – man kennt sich seit mindestens zwei Generationen – und Amtsgerichtsflur. Ein Gläschen hier, eine stirnrunzelnde Notiz in den Auktionskatalog dort. Und zwischendurch ein Schwätzchen: Der Theo, heißt es, hat seine Weine von der Auktion zurückgezogen, ja, was ist denn da los? Theo Haart kommt hinzu und schüttelt betrübt den Kopf. Ihm ist was mit dem Schwefel schiefgegangen, jetzt muss er alles selbst trinken ... Furchtbar. Daneben stehen die Herren Yoguchi und Mizuno, japanische Ingenieure auf Weineinreise, sie waren schon an der Nahe und im Rheingau. Sie reden nicht viel und trinken in stiller Andacht.

„Das Schöne ist, dass hier nur Kenner sind“, sagt Bernd Kreis, „und dass fast immer die Preise der Wertigkeit entsprechen.“ Gibt es überhaupt Schnäppchen bei so einer Spitzenveranstaltung? „Höchstens bei Weingütern, die noch nicht so lange beim Großen Ring dabei sind“, sagt Kreis. Eine Spätlese von Nik Weis vom St. Urbans-Hof, ein Kabinett von Kesselstatt, die seien noch günstig, unterbewertet. Die Weine von Schloss Lieser dagegen seien hoch angesetzt, die von Egon Müller sowieso, für die bezahlen ausländische Etikettentrinker praktisch jeden Preis, um ihre Sammlung komplettzuzukriegen.

Ein paar Stunden später füllt sich der Saal mit Käufern. Egon Müller – genauer: Egon Müller IV. –, Vorsitzender des Großen Rings, guckt ein bisschen sorgenvoll. Dieses Jahr seien höchstens zwei Drittel der Anbieter hier, „jahgangsbedingt“, sagt er, 2008 war nicht so doll. Krisenbedingt wohl auch: Diesmal fehlen die Russen, es gibt weniger Amerikaner, weniger Skandinavier, die wichtig fürs Geschäft sind. Denn auch wenn die Versteigerung vor allem eine prestigeträchtige Leistungsschau der Spitzenweingüter ist, beschert sie einigen Winzern wie Prüm und Müller doch einen wichtigen Teil der Einnahmen.

Bis 1971 wurde nur im Fuder versteigert, im Fass von 960 Litern, das sich die Ersteigerer hinterher teilten. Ein berühmtes Fuder 1911er Ayler Kupp Feinste Auslese beispielsweise ging teils ans Hotel „Waldorf Astoria“ in New York, teils an einen Schwedenprinzen, der Rest an englische Privatkunden. Heutzutage kann man sogar Einzelflaschen erstehen, von einigen Wei-

Die Atmosphäre erinnert an eine Tagung von Pharmavertretern, wären da nicht all die Weingläser und berühmten Namen: Die Winzer Oliver Haag (u. I.) und Egon Müller (u. I.), Vorsitzender des Großen Rings, verfolgen das Geschehen mal freudig, mal sorgenvoll



**EIN GLÄSCHEN WEIN HIER ...**



**... EINE STIRNRUNZELNDE NOTIZ DA**



Winzer Ernst F. Loosen (oben, mittleres Foto links), Dade Thieriot, Weinhändler mit Fliege aus San Francisco, Winzer Egon Müller und Auktionator Eberhard von Kunow, Weinhändler Martin Dindos aus Prag, Winzer Oliver Haag (mittlere Reihe v. l.): Die Stimmung ähnelt einem Familienfest, wenn sich alle in Trier treffen. Profis trinken nicht, sie spucken. Kanisterweise. Das ist die erste Lektion!

nen werden sowieso nur drei Magnums in die Versteigerung gegeben, deren Preise sich schnell in astronomische Höhen schaukeln. Jede Flasche kommt direkt aus dem Erzeugerkeller, auch die älteren Jahrgänge. Das unterscheidet diese Auktion von jenen, bei denen jeder Wein einliefern kann, der vielleicht „spekulationshalber schon mehrere Atlantiküberquerungen erlebt hat“, wie Weinkommissionär Joachim Ress sagt.

Ah, die Kommissionäre, auch eine Spezialität hier: Nur sieben Auserwählte sind berechtigt mitzusteigern. Wer einen Wein will, gibt Menge und Höchstpreis vorher bei einem von ihnen ab. Das Kommissionsgeschäft ist fast so traditionsreich wie das Weinmachen selbst: Joachim „Agi“ Ress zum Beispiel übernahm es von seinem Vater Karl, der damit 1948 begann, demnächst tritt Tochter Viktoria das Familienerbe an. Die Kommissionäre sitzen an den Stirnseiten langer Tische vor dem Auktionator Eberhard von Kunow vom Saar-Gut von Hövel, ihre Kunden hinter sich. Bei Kommissionär Bernd Weber von der Firma Fritz Steinlein – stoisch, royal, dem Mann würde ich unbeschene drei ganze Laster Wein abkaufen – haben sich unter anderen der Weineinkäufer der IHK Trier, Lothar Schrempf vom Bonner Weinlokal „Kinkel-Stuben“, ein stiller Norweger und eine Gruppe aufgeregter Italiener versammelt, allesamt leidenschaftliche Weintrinker. In Francesco Agostinis Keller zu Hause in Pescara zum Beispiel liegen 2000 Flaschen, hauptsächlich deutsche, aber auch Barolo und Brunello, alle zum Verbrauch bestimmt: „Bei uns wird nicht gesammelt, sondern getrunken.“

Getrunken wird auch hier in Trier – schon wieder: Es handelt sich nämlich um eine sogenannte nasse Versteigerung, die 22 Weine werden also während der Auktion ausgeschenkt. Die Stimmung ist jetzt deutlich ausgelassener als am Morgen. Die Gebote sind bei den Kommissionären deponiert, jetzt kann man nur noch trinken und bibbern, ob man das Ersehnte zu einem erträglichen Preis bekommt. Der erste Wein, eine 2008er Wehlener Sonnenuhr Spätlese von Joh. Jos. Prüm, startet mit 18 Euro. Die Fachleute am Tisch diagnostizieren einen leichten Böckser, einen Fehlton im jungen Wein, der leicht an Knoblauch erinnert. „Bei Prüm geht der noch weg“, sagt Schrempf. Ja dann ... 20 Euro, 24, 28 Euro. Wie auf ein geheimes Kommando erheben sich die Kommissionäre, um vorn vorn Pult gedämpft miteinander zu verhandeln: Es gilt 336 Flaschen zu verteilen. Weber wirft seinem italienischen Kunden einen Blick zu, der nickt heftig. Weiter wird geboten, jetzt werden Taschenrechner hinzugezogen. Bei 34 Euro erfolgt der Zuschlag, die Magnum vom selben Wein bringt wenige Minuten später schon 95 Euro.

Weiter geht es mit den Mosel-Legenden Dr. Ernst F. Loosen, Fritz Haag, Schloss Lieser. Oben auf dem Podium sitzt neben dem Versteigerer immer der gerade zuständige Winzer – mehr oder minder begeistert. Gerade jetzt ist ein interessanter Bruderkampf zu besichtigen: Auf Oliver Haag, den Juniorchef des Traditions-guts Fritz Haag, folgt sein älterer Bruder Thomas vom

Schloss Lieser. Der versucht mühsam, seine Mimik im Zaum zu halten, als seine Spätlesen und Goldkapseln der Lage Bräunberger Juffer Sonnenuhr deutlich höhere Gebote einfahren als die von Oliver aus der selben Lage. Meine Fachleute erklären es mir damit, dass der Bruderwettbewerb auch ein höchst weinphilosophischer sei: Oliver nutzt Reinzuchtheife, Thomas Spontangärung zum Ausbau der Weine – das große Schisma in der Riesling-Welt, wenn ich's recht verstehe. Super: wie „Jenseits von Eden“ in Steillage – darauf noch eine Goldkapsel.

Zwei Güter später, die Stimmung steigt, der Leichtsinn auch, ich halte es nicht mehr aus. Jetzt will ich auch mal mitspielen und werfe Bernd Weber einen Last-Minute-Auftrag zu: „Eine für mich, bitte. Ohne Limit.“ Die eine ist die Nummer 25: eine 2008er Marienburger Goldkapsel von Clemens Busch, 0,375 l, leichte Botrytis, 15° Oechsle, Noten von Mango und Honig, cremig und doch klar, am besten zu trinken ab 2018. David Rayer gibt dieser Goldkapsel 92 bis 94 von 100 möglichen Punkten, ich gebe ihr 110! Der Einstiegspreis liegt bei 25 Euro. Und los geht es: 27, 30, 32, oh, verdammt, das wird teuer, 34, warum habe ich kein Limit angegeben, 36, die Kommissionäre verhandeln vorne, Gemurmel, Gerächte, 38, verdammt, 40 ... 40 Euro. Uff. Das geht ja noch.

Bei Nummer 26 fragt mich Schrempf, ob ich was schmecke. „Das ist Böckscher“, sage ich brav. „Böckser“, korrigiert er. „Sie glauben doch nicht im Ernst, dass ich jetzt noch in der Lage bin, ein S auszusprechen?“ Überhaupt wird es immer lustiger am Tisch. Luschtiger. Es ist wie auf einer Familienfeier. „Die da oben auf dem Podium, das ist die kleine Zilliken, die hat gerade geheiratet. Die sieht aus wie ihr Vater, nicht?“ Es stimmt, die kleine Zilliken hat eine verblüffende Ähnlichkeit mit ihrem Vater. Eine Magnum 1989er Saarburger Rausch Eiswein von Geltz-Zilliken geht später für 12.13,80 Euro weg, aber erstmal wird es am Tisch noch mal aufregend: Die Graacher Domprobst Auslese vom Willi Schaefer, auf den die Italiener geboten haben, schraubt sich in bedenkliche Höhen, von 35 schnell weiter auf 60. Bei 70 ist Schluss, signalisiert Agostini mit einer sägenden Handbewegung quer über die Kehle. 63, 65 – bei 67 fällt der Hammer. Hurra! Die Männer liegen sich fast in den Armen.

Nach drei Stunden sind alle Weine weg, nach vier Stunden schaffe ich es glücklich und fast gar nicht betrunken zum Zug, und die ganze Heimfahrt über denke ich: Nächstes Jahr muss ich wieder hin. 100 Jahre VDP, am 24. September zum ersten Mal seit 13 Jahren eine gemeinsame Superduperversteigerung aller Anbaugebiete, es wird der World Cup der Weinauktionen. Und dann auch noch vom Jahrgang 2009!

Sechs Wochen später: Meine kleine Goldkapsel von Clemens Busch wird geliefert, eingepackt wie ein Baby. Jetzt steht sie vor mir auf dem Schreibtisch, „am besten zu trinken 2018“. Nein, ich werde sie nicht aufmachen. Ich werde sie nicht aufmachen. Ich werde sie nicht ... Ach, verdammt.

Die 123. Prädikatsweinversteigerung des Großen Rings findet am 24. September ab 9 Uhr in der Europahalle Trier statt. [www.grosserring.de](http://www.grosserring.de)