

# MEINEN WEIN EINSCHENKEN

TEXT: LEO KLIMM  
FOTOS: ANNE LEROY

Auch ohne eigenes Weingut kann  
jeder selbst Wein herstellen. Dank einiger  
findiger Winzer in Frankreich



*Stephen Bolger bietet Weinfreunden an, ihren eigenen Bordeaux herzustellen. Eine erste Kostprobe aus typischen Rebsorten und Lagen wird im Reagenzglas gemischt*

# Am Anfang ist Schlürfen und Saugen. Und ein lautes Spucken. Douglas Rotatori hält inne.

Er schmeckt noch einen Augenblick nach. Dann sieht er seine Tochter Alexandra an und ermahnt sie: „Du spülst den Wein nicht genug im Mund herum!“

Wie soll das Kind, das nun erwachsen ist, diesen edlen Merlot aus Saint-Émilion nur schätzen, wenn es nicht richtig schlürft und saugt und spuckt! Wie soll Alexandra sonst an diesem schöpferischen, geradezu magischen Moment der Assemblage teilhaben? Schließlich soll der Wein, den sie hier zusammen mit Mutter Melissa erschaffen, eines Tages bei ihrer Hochzeit getrunken werden. „Ich schlürfe richtig!“, erwidert Alexandra, genannt Ali. Das mit dem Heiraten hat auch noch Zeit, findet sie, sie ist ja erst 23. Dazu sagt Douglas, genannt Doug, jetzt nichts. Den gereiften Wein allerdings, das weiß er, will er in fünf Jahren trinken können.

Weiter mit dem nächsten Merlot. Wieder schwenken, riechen, schlürfen, schmecken, spucken. Vor den Rotatoris ist ein Tisch mit zwölf Proben hochwertiger Grundweine des Jahrgangs 2015 aufgebaut, alles beste Bordeaux-Lagen. Aus dem Fenster geht der Blick auf ein malerisches Gut oberhalb des legendären Weindorfs Pauillac. Für drei Tage sind die Rotatoris aus den USA nach Frankreich geflogen. Melissa und Doug, der als Finanzinvestor arbeitet, aus New York, Tochter Ali aus Washington. Jetzt wollen sie aus den zwölf Grundweinen mithilfe von Reagenzgläsern ihren eigenen



*Familie Rotatori ist aus den USA angereist: Douglas, Alexandra und Melissa*

Bordeaux mischen. Ein Fass davon werden sie kaufen, das entspricht 288 Flaschen, zum Preis von rund 17 000 Euro, plus Versandkosten.

## THE FIVE WIVES

Saint-Émilion, Pauillac – klingvolle Namen in den Ohren der Connaissseure. Doug Rotatori, der selbst so ein Kenner ist, hätte in Pauillac auch zum berühmten Château Lafite-Rothschild fahren oder zwei Dörfer vorher bei Château Margaux anhalten können. Aber teure Tropfen hat er genug zu Hause im Keller, und eine Geldanlage sucht er auch nicht. Rotatori will vor allem: seinen persönlichen – personalisierten – Wein machen. Selber. Für seine Tochter. Und für sich selbst.

Der eigene Wein – ein Liebhabertraum. Alle möglichen Produkte lassen sich heute dem individuellen Geschmack anpassen, vom Parfum bis zum Schuh aus dem 3-D-Drucker. Kein anderes Erzeugnis als den Wein aber umweht ein solcher Mythos, keines erlaubt es so, Genießertum und Alkoholkonsum zu verbinden – und dabei auch noch als kultiviert zu gelten. Wer seinen eigenen Wein besitzt, besitzt ein Stück vom Mythos.

Den Wunsch nach dem eigenen Rebensaft, ohne sich mit den Sorgen und dem Kapitalaufwand für ein Weingut zu belasten, bedient eine wachsende Zahl von Anbietern. Zum Beispiel in Bordeaux, der wohl berühmtesten Weingegend überhaupt. Die Möglichkeiten reichen von der Rebstock-Patenschaft bis zur selbst gemischten Assemblage – wie sie Doug Rotatori in der Luxusvariante bei der Firma Viniv gebucht hat.

Viniv-Chef Stephen Bolger und sein Kellermeister, der früher drüben bei Lafite-Rothschild gearbeitet hat, helfen den Rotatoris bei der Verkostung. Bolger fragt: „Doug, was für einen Stil wollen Sie?“ Einen ganz individuellen, das ist klar. Allerdings: „Es soll schon ein typischer Bordeaux werden“, antwortet Rotatori. Ein kräftiges Rot und würzige Aromen soll er haben, zugleich nach roten Beeren schmecken. Feine Gerbstoffe sind Rotatori wichtig, die Tannine. Den Abgang bitte intensiv. „Zu schwer darf der Wein aber auch nicht sein.“ Rotatori hat schon eine Idee, wie die Kreation heißen soll: „The Five Wives“. Er habe eine Frau, neben Ali zwei weitere Töchter sowie eine Hündin. „Macht fünf Frauen, und alle wollen behandelt werden wie die Ehefrau“, sagt Rotatori.

Die Rotatoris trinken sich durch alle zwölf Grundweine, neben Merlot sind natürlich Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc dabei, die beiden anderen wichtigen Bordeaux-Reben. „Meistens gibt man nur einen kleinen Anteil Cabernet Franc dazu, er verleiht Struktur“, erklärt Bolger. Die Familie mischt und schmeckt unter Anleitung immer neue Varianten, auf einem Formular vermerkt jeder seine Präferenzen. Melissa und Ali neigen zu einer starken Cabernet-Sauvignon-Komponente, Doug wäre Merlot-Dominanz lieber. „Die Frauen sollten ihren eigenen Wein machen. Keine Kompromisse!“, witzelt er. Der Kellermeister schlägt eine Blindverkostung vor. Das bringt den Durchbruch: Nach anderthalb Stunden einigt sich die Familie, dass ihr

Getränk aus vier Basisweinen bestehen wird und zu 70 Prozent aus Cabernet Sauvignon.

In einigen Monaten werden die Rotatoris ihre Assemblage nachjustieren müssen. Die Mischung reift im Fass ja weiter – und schmeckt dann womöglich ganz anders als jetzt. Das volle Viniv-Programm hat sechs Etappen, von der Auswahl der Weinberge bis zur Abfüllung können dabei zwei Jahre vergehen. Bolger bietet aber auch eine Expressvariante, bei der der eigene Wein in sechs Monaten aus älteren Jahrgangsreserven fertiggestellt wird.

Bolger, ein Franko-Amerikaner, der in einem früheren Leben in der Stahlbranche war, hat die Idee aus den USA importiert. Im kalifornischen Napa Valley hatte ein alter Ge-

schäftspartner ab 2004 ein ähnliches Unternehmen aufgebaut, das später der Finanzkrise zum Opfer fiel. Die französische Schwesterfirma überlebte, auch weil Bolger sich Kapital und Know-how von der alteingesessenen Edel-Winzerfamilie Cazes holte, auf deren Gelände Viniv sitzt.

Etwa 500 betuchte Kunden aus 25 Ländern zählt Viniv bisher, fast die Hälfte kommen aus den traditionellen Bordeaux-Märkten USA und Großbritannien, auch ein paar Deutsche sind dabei. Es sind Banker, Anwälte, Manager, Start-up-Unternehmer, Leute wie Doug Rotatori. Rund 150 Fässer produzieren die Kunden jährlich, Bolger will möglichst schnell auf 400 Fässer kommen – und dann in andere Länder expandieren. Er denkt an →



*Um Pauillac wird edler Cabernet Sauvignon von Hand gelesen – auch von den Hobbywinzern. Nicht weit entfernt liegt das berühmte Château Lafite-Rothschild*



*Nach dem Keltern lagert der Traubensaft in großen Stahltanks. Die Do-it-yourself-Firma sitzt im Château der eingesessenen Winzerfamilie Cazes*

Spanien oder Australien. „Die Leute verlangen irgendwann auch etwas anderes als Bordeaux“, sagt er. Obwohl noch nie zwei Kunden dieselbe Assemblage kreiert hätten. Dafür passiert es schon mal, dass jemand während der Herstellung merkt: Er mag gar keinen Bordeaux, sondern ist eher der Typ für die frischen Burgundweine.

Nicht nur der Inhalt zählt. Die Verpackung ist ebenso wichtig. Das fängt bei der Wahl der Flaschengröße an: normales 0,75-Liter-Format, Magnum oder Imperial? Auch das Etikett will gestaltet sein, dabei hilft eine Designerin. Allerdings unterliegen selbst die Do-it-yourself-Winzer dabei einigen Auflagen: Alkoholgehalt, Name des Abfüllers, Angaben zum Importeur müssen auf den Aufkleber. Was nicht drauf darf, sind Wörter wie „Château“ oder „Domaine“. Die klassischsten aller Begriffe sind durch strenge Gesetze den Eignern der Güter vorbehalten.

In einer Halle hinter großen Stahltanks befindet sich das Viniv-Lager. Hier stapeln sich die Kisten



Stephen Bolger kutschiert die Kunden in einer Ente mit den französischen Nationalfarben herum

der Kunden. Jede Kiste, jedes Etikett erzählt eine Geschichte. Etwa die eines japanischen Mädchens, das viel zu früh starb – und nun im Geist des Weines weiterleben soll. Oder fröhlicher: „The Moment“, ein Wein wie ein Orgasmus. Auf der Flasche ist ein ausbrechender Vulkan zu sehen. Die Auftraggeberinnen, drei Kundin-

nen aus London, wollen sich laut Bolger damit an den Augenblick erinnern, als sie endlich die richtige Melange fanden – „und schrien vor Glück“.

Überhaupt, auf den Moment kommt es an. Doug Rotatori hat es sich extra so eingerichtet, dass er zur Weinlese in Pauillac ist. Er lässt es sich nicht nehmen, auch mal einen 50-Kilo-Bottich auf dem Rücken zu tragen, mit der Schere gebückt durch die Rebstöcke zu kriechen und später ein schlichtes Mittagmahl mit den Erntehelfern zu essen. Für ein paar Stunden erkaufte sich der Top-Verdiener aus New York ein Dasein als einfacher Arbeiter im Weinberg. „Genau dafür wollte ich hierher“, sagt er.

Viniv trifft einen Trend: Marktforschern zufolge kommt es vermögenden Menschen heute nicht mehr nur darauf an, besondere Dinge zu besitzen – sondern auch, an besonderen Orten besondere Dinge zu erleben. Die persönliche Prägung eines Produkts bestätigt die eigene Einzigartigkeit. Und natürlich kann man mit dem eigenen →

## FÜNF WEGE ZUM EIGENWEIN

So können Sie Do-it-yourself-Winzer werden

### REBSTOCK-PATENSCHAFT

Der Weinfreund pachtet einen Rebstock und erhält jährlich eine Flasche. Zum Beispiel beim Rheingauer Gut Balthasar Ress, das auch Deutschlands nördlichsten Anbau auf Sylt bewirtschaftet. Zu finden über [balthasar-ress.de](http://balthasar-ress.de).

### CROWDFUNDING

[Crowdsourcedcabernet.com](http://Crowdsourcedcabernet.com) lässt die Geldgeber den Wein per Onlineabstimmung beeinflussen – von der

Bewässerung bis zum Erntezeitpunkt. In Deutschland sammeln die Jungwinzer von KSK Vintage Winery Onlinespenden, um originelle Weine zu erzeugen: [ksk-vintage-winery.jimdo.com](http://ksk-vintage-winery.jimdo.com).

### ASSEMBLAGE

Der eigene Trank, selbst gemischt aus mehreren Grundweinen. In der Bordeaux-Luxusvariante bei [vinivwine.com](http://vinivwine.com). Schneller und günstiger geht das bei kleinen Händlern wie [vinenvrac.fr](http://vinenvrac.fr).

### EIN STÜCK WEINBERG

Winzer in aller Welt beteiligen Laien an Grund und Boden. In Argentinien gibt es etwa [vinesofmendoza.com](http://vinesofmendoza.com), in Frankreich [chateau-reaut.com](http://chateau-reaut.com). Das Mosel-Weingut Sybille Kuntz finanziert sich seit 1994 über Genuss Scheine.

### WEINGUT

Ein komplettes Gut kaufen? Spezialisierte Makler helfen. Etwa: [weinundrat.de](http://weinundrat.de), [wine-land.de](http://wine-land.de) oder [vititransactions.com](http://vititransactions.com).

Wein wunderbar Familie, Freunde und Kollegen beeindrucken.

„Alle Kunden wollen ihre Bordeaux-Story erzählen können“, sagt Bolger. Zu seinen Verkaufsargumenten gehört vor allem das exklusive Erlebnis. „Wir bieten einem ausgewählten Kreis Zugang zur geheimnisvollen Welt der Bordeaux-Herstellung“, wirbt eine Broschüre. Zur Wahrheit gehört allerdings auch, dass Viniv die Kunden damit zum Frevel gegen eherne Traditionen anstiftet: Für Puristen ist Bolger ein Banause, weil Viniv Rebensäfte aus verschiedenen Bordeaux-Gebieten mischt. Deshalb darf auf den Flaschen keine Appellation stehen, nur „Grand Vin de Bordeaux“ – was den (theoretischen) Marktwert des Weins mindert. „Das ist meinen Kunden egal“, sagt er. „Ich ersetze Appellation durch Story.“

#### LUXUSPANSCHER

Man kann es auch so sehen, dass er nur eine Weinkultur fortentwickelt. In der Neuen Welt bestehen Weine oft zu 100 Prozent aus einer Rebsorte. Französische Weine sind dagegen meist fein austarierte Kreationen, die bis zu ein Dutzend Sorten verbinden. Die Tradition der Assemblage ermöglicht den Selbstmacherwein erst. Über eng definierte Appellationen des Bordeaux-Gebiets setzen sich die Luxuspanischer aber gern hinweg.

Thierry Poincin geht noch einen Schritt weiter. Er betreibt in Paris einen kleinen Weinladen, gleich unterhalb von Montmartre. Sechs Stahlfässer hat er in seinem Laden aufgestellt, jedes befüllt mit einem anderen Grundwein, von Merlot bis Gamay. Die Weine werden in verschiedenen Gegenden Frankreichs angebaut und kämen bei Premium-

## Für Puristen ist der Schöpfer des Weins zum Selbermachen ein Banause



*Schnupperkurs. Das Bouquet gibt einen ersten Eindruck von Melissa Rotatoris Wein*

erzeugern nicht miteinander in Verbindung. Poincins Kunden aber dürfen sie nach Gusto mischen. „Ich führe einen Kampf gegen die aufgeblasene Intellektualisierung des Weins“, sagt er. „Erlaubt ist, was Spaß macht.“ Seine Verschnitt-Workshops für 49 Euro sind gut besucht. Die Kunden verkosten, lernen etwas über Böden, Reben, Fermentierung – und gehen mit einer selbst abgemischten Flasche nach Hause.

Manchen Weinliebhabern allerdings reicht es nicht, Rebensäfte zu mixen. Sie wollen einen Weinberg besitzen – oder wenigstens ein Stück davon. Deshalb entwickeln sich in vielen Anbaugebieten neue Formen von Winzergenossenschaften, die Laien Zugang geben. In Bordeaux gehört der Önologe Yannick Evenou zu den Pionieren: 2011 übernahm er dort Château Réaut vom Champagnerhaus Roederer und suchte dann über Facebook weitere Co-Eigner.

„Der Ansturm war enorm“, sagt Evenou. Für gut 400 Anteile, die er à 2 500 Euro verkaufte, hatte er 2 000 Bestellungen. Einige Anteile wurden seitdem weiterverkauft, für je etwa 5 000 Euro. Dabei liegt das Gut keineswegs in einer Bordeaux-Top-Lage. Die Investoren aus der ganzen Welt haben auch kein Mitspracherecht bei der Weinbereitung. „Aber sie lieben die Vorstellung, eigene Rebstöcke zu besitzen“, sagt er. Jedes Jahr bekommen sie 36 Flaschen Château Réaut, einen geschmeidigen Bordeaux, der von der Kritik ordentliche Noten erhält. Auf Wunsch mit personalisiertem Etikett. Und jeden Herbst sind alle zur Ernte mit großem Picknick eingeladen. In den nächsten Jahren will Evenou Anbauflächen hinzukaufen. Rund 50 Anteile

will er dann gezielt an Aktionäre aus Deutschland weiterreichen, um den Wein hier besser zu vermarkten.

Doug Rotatori hat sich auch schon beim Gedanken ertappt, in Pflanzen und Böden zu investieren. So wie drei frühere Viniv-Kunden, die sich eigene Weingüter geleistet haben. „Ja“, seufzt Rotatori, „das wäre ein Traum.“ Aber es wird einer bleiben: „Ein Château ist viel zu viel Arbeit.“



*Kisten mit personalisiertem Wein im Lager. Die eigenen Logos entwerfen die Kunden gemeinsam mit einer Designerin*