

# «Bin durch, Gruss Ivan»

Die Schweiz bekommt nach Philipp Schwander einen zweiten Master of Wine: Ivan Barbic, 45, strategischer Weineinkäufer beim Weinhandelsunternehmen Bataillard und Mitarbeiter der SCHWEIZERISCHEN WEINZEITUNG.

Interview: Wolfram Meister



● *— Wann haben Sie gehört, dass Sie es geschafft haben?*

An einem Freitagabend. Von Helen Williams, Examination & Events Manager am Institute of Masters of Wine. Sie hat mich per Mail informiert. Im Anhang befand sich eingescannt der offizielle Brief, der in London per Post verschickt worden ist, mit dem Ergebnis des Examens.

*— Was stand in diesem Brief?*

Wortwörtlich?

*— Ja.*

Da muss ich nachsehen. Also, es sind acht Zeilen: «On behalf of the Institute I am delighted to be able to bring you the news that you have been awarded a PASS in the THEORY part of this year's Master of Wine examination. You are now ready to submit your dissertation and to complete the examination process. Please consult the office for advice on how to proceed with the dissertation. To have obtained a pass in both the Theory and Practical examination is a major achievement and one of which you can be justifiably proud. My colleagues and I look forward very much to offering you further congratulations on the successful completion of your dissertation and at that point to welcoming you as a member of the Institute and as a Master of Wine.» Unterschrieben ist der Brief von Siobhan Turner, dem Executive Director.

*— Das Datum dieses Tages werden Sie sich wohl für immer merken können.*

Ja, es war Freitag, der 3. September. Und ich bin mehr als erleichtert, dass ich es endlich geschafft habe.

*— Nun werden Sie zum zweiten Master of Wine der Schweiz. Nach Philipp Schwander. Wie gut kennen Sie ihn eigentlich?*

Sehr gut. Philipp Schwander hat mir in der Vorbereitung geholfen. Aufsätze von mir angesehen, sie mit mir diskutiert. Man hat als Kandidat Master-of-Wine-Mentoren. Zu meinen zählt auch Josef Schuller, Leiter der Weinakademie Österreich und bis vor kurzem Chairman des Institute of Masters of Wine.

*— Wann hat Philipp Schwander erfahren, dass er nicht mehr alleiniger Master of Wine der Schweiz sein wird?*

Umgehend. Ich habe ihm ein SMS geschickt. «Bin durch. Gruss, Ivan.» Er hat gleich zurückgerufen und gratuliert. Und irgendwann wird es ein Abendessen geben. Dann wird bei schönem Wein gefeiert.

*— Momentan dürfen 289 Menschen weltweit ihren Namen mit dem Kürzel MW schmücken. Sie werden der 290. Master of Wine sein.*

Den Titel bekomme ich erst nach Abschluss der Diplomarbeit nächsten Sommer verliehen. Die Chance, dass noch etwas schief laufen könnte, liegt allerdings bei lediglich etwa 5 Prozent.

*— Ist das Thema Ihrer Diplomarbeit schon bestimmt, das Sie dem Institute vorschlagen werden?*

Noch nicht definitiv, das dauert noch ein, zwei Wochen.

*— Wie viele Weinkenner bestreiten jährlich die Prüfung zum Master of Wine?*

Um die 100. Aber nur zwischen fünf und zehn Personen werden Master of Wine, erreichen das Ziel.

*— Es gibt ja eine praktische und eine theoretische Prüfung, welcher Teil ist der strengere Prüfstein für den Weinkenner?*

Das lässt sich so nicht beantworten. Was ich aber weiss, ist, dass bis 2006 die Erfolgsquote im degustativen Teil höher lag, nämlich bei 20 bis 25 Prozent, und bei der Theorie unter 10 Prozent. Heute ist das genau umgekehrt.

*— Was wird denn vorausgesetzt, damit man zur MW-Prüfung zugelassen wird?*

Früher war es etwas einfacher. Da reichten ein Lebenslauf, ein Schreiben des Arbeitgebers und zwei Aufsätze. Heute ist die Ausbildung zum Weinakademiker Voraussetzung oder ein entsprechendes Diplom. Doch bis zur Prüfung ist es ein weiter Weg. Erst geht es zum sogenannten ersten Jahreskurs.

*— Wann haben Sie begonnen?*

1996. Damals waren wir etwa 30 Studenten in Aigues-Mortes. Es gab Vorträge von Michel Chapoutier und Richard Smart, einem der bekanntesten Wine Consultants weltweit. Auch zwei Degustationen. Genauso angelegt wie bei der Prüfung. Mit 12 Weinen, für die man zweieinviertel Stunden Zeit hat. Zum Probieren und zum Schreiben.

*— Wie ist es Ihnen ergangen?*

Ich hatte kaum Erfahrung, kannte vor allem Schweizer Weine und musste eingestehen, dass ich zu wenig weiss. Allerdings wusste man als Kursteilnehmer nachher, was verlangt wird. Jeder war ziemlich auf sich alleine gestellt, betrieb in erster Linie Selbststudium. Heute übt man mehr in Lerngruppen, zusammen mit anderen Aspiranten. Dieses Jahr, bei der Vorbereitung zur theoretischen Prüfung, haben wir das sehr intensiv gemacht. Indem wir Aufsätze ausgetauscht und sie gegenseitig bewertet haben. Über vier Monate lang. Jedes Wochenende gaben wir uns zwei Themen vor.



— *Wo haben Sie 1996 gearbeitet?*

Ich war Verkaufsleiter in der Abteilung Getränketechnologie der Firma Schneider Umweltechnik in Winterthur. Bis 1999. Danach ging ich zu Coop nach Basel, wurde Weineinkäufer. Nach sechs Jahren dort wechselte ich zum Weinhandelsunternehmen Bataillard nach Rothenburg im Kanton Luzern. Dort leitete ich drei Jahre den Weineinkauf.

— *Unterdessen sind Sie zu Bataillard zurückgekehrt.*

Ich arbeite dort als strategischer Weineinkäufer, allerdings nicht ganz zu 100 Prozent. Bataillard ist seit über 100 Jahren im Weingeschäft tätig und gehört mit der Produktion von über 15 Millionen Flaschen zu den führenden Handelskellereien des Landes und vertritt als Schweizer Generalimporteur 50 internationale Weingüter.

— *Nebenbei betreiben Sie mit einem Partner noch ein kleines Weingut auf der Insel Hvar in Kroatien.*

Wir verfügen dort über eine Superlage. Zusätzlich bekommen wir noch Trauben von drei Weinbauern. Wir funktionieren ein bisschen wie Tardieu-Laurent. 2002 war unser erster Jahrgang. Vom 2003er hatten wir drei Barriques und der Wein fand grossen Anklang. Er schaffte es sogar auf die Weinkarte des luxuriösen Hotels Excelsior in Dubrovnik. Der Wein wird zu 50 Prozent an kroatische Restaurants verkauft, Ziel unseres kleinen Betriebes sind 10 bis 11 Barriques pro Jahrgang, das sind gut 2000 Liter Wein.

— *Sie sind ein Sprachtalent, haben an der Kantonsschule Wettingen die Matur in neusprachlicher Ausrichtung gemacht, unterhalten sich in Deutsch und Kroatisch, aber auch in anderen Sprachen.*

Französisch, Italienisch und Englisch gehören dazu. Ich lese und spreche Spanisch, Portugiesisch kann ich leider nur lesen.

— *Was haben Sie nach dem Gymnasium studiert?*

Erst schrieb ich mich an der Rechtsfakultät der Uni Zürich ein, danach, zwischen 1987 und 1992, studierte ich an der Landwirtschaftlichen Abteilung der ETH Zürich Lebensmittel-Ingenieur und schloss mit einer Diplomarbeit an der Eidgenössischen Forschungsanstalt Wädenswil in der Sektion Getränkeforschung ab mit dem Thema «Beeinflussung des Aromas von Weisswein durch unterschiedliche Gärtemperaturen».

— *Wie muss man sich die Prüfung am Institute of Masters of Wine vorstellen?*

Sie läuft nach dem immer genau gleichen Schema ab, findet immer Anfang Juni statt. Sie beginnt am Dienstagmorgen und dauert bis Freitagmittag. An den ersten drei Morgen wird degustiert, jeweils 12 Weine, also insgesamt 36 Weine. Nachmittags und am Freitag ist Theorie. Dann müssen jeweils drei Papers in drei Stunden geschrieben werden, am Freitag deren zwei. Besonders gefürchtet ist der zweite Nachmittag, wenn gesetzliches Regelwerk das Thema ist. Am Freitag geht es um sogenannte «contemporary issues». How fair is Fairtrade wine? war eine Frage im letzten Jahr. Dieses Jahr mussten wir über den Einfluss des Klimawandels auf den Wein bis ins Jahr 2050 schreiben, unter Einbezug aller Bereiche, von Weinbau über Weinbereitung bis zum Weinbusiness.

— *Wird alles in Englisch geschrieben?*

Nein, die theoretische Prüfung zum Master of Wine kann man in der Muttersprache ablegen. Die praktische Prüfung, die Papers zu den Degustationen, müssen hingegen in Englisch verfasst werden.

— *Sie sind nach einem längeren Unterbruch, auch berufsbedingt, wieder beim Institute vorstellig geworden und in den Zweitjahreskurs aufgenommen worden.*

Der findet jeweils in Bordeaux statt, auf einem Château, welches zu Dourthe gehört. Und dauert eine Woche. Anfang 2003 waren wir etwa 50 Leute.

— *Den Zweitjahreskurs kann man aber auch im Napa Valley besuchen?* Ja, das habe ich auch einmal gemacht.

— *Neben Vorträgen gibt es sehr prüfungsnahe Tests?*

Richtig. Ein Beispiel von einem Mittwochmorgen, wenn es in zweieinviertel Stunden 12 Rotweine zu degustieren gilt. 25 Punkte kann man pro Wein erreichen, maximal also 300 Punkte. Mit 165 Punkten kommt man durch. Die Identifikation an und für sich bringt nur etwa 20 Prozent für die Punktzahl. Grosser Wert wird auf die Beschreibungen gelegt, es werden verschiedene, sehr präzise Fragen gestellt, zu denen zwei Aufsätze geschrieben werden müssen.

— *Wenn wir bei besagtem Beispiel bleiben?*

Dann könnten für den einen der beiden Aufsätze die Fragen so lauten: Die ersten vier Weine stammen alle aus dem gleichen Land, derselben Region. Nun soll nicht nur das alleine herausgefunden werden, es sollte auch begründet werden können. Weiter muss bei jedem der 12 Weine der Weinstil respektive die Weintechnik erläutert, dann das Alter jedes einzelnen Weins bestimmt werden. Auch hier braucht es eine argumentative Beschreibung. Schliesslich geht es noch um die Qualität, und zwar um die für die Weine offiziell vorgesehene Qualität, und auch das muss wieder genaustens formuliert respektive begründet werden.

— *Das zusammen ergibt erst den ersten Aufsatz?*

Genau. Das zeigt auch, dass in den zweieinviertel Stunden die Aufsätze weit mehr Arbeit bedeuten als die eigentliche Weinprobe mit Verkostungsnotizen zu Farbe, Nase und Gaumen. Ich habe jeweils 30 Minuten für das Degustieren verwendet, die restlichen eindreiviertel Stunden für die 20 bis 40 Seiten Text.

— *Im Juni 2003 waren Sie an der Prüfung.*

Im praktischen Teil schnitt ich sehr gut ab. Bei den Weissweinen erreichte ich den A Grade, das heisst 70 bis 90 Prozent, durch ist man mit dem B Grade respektive 65 bis 69 Prozent. Aber es reichte trotzdem nicht. Und bei der Theorie hatte ich nur zwei genügende Aufsätze von insgesamt elf.

## «Andere Kandidaten haben für die Prüfung zum Master of Wine ihren Job aufgegeben.»

IVAN BARBIC





«Über vier Monate haben wir uns jedes Wochenende zwei Themen vorgegeben, Aufsätze geschrieben, sie ausgetauscht und gegenseitig bewertet.»

IVAN BARBIC

## SHORT FACTS IVAN BARBIC

**LONDON** Vor vier Jahren bestand Ivan Barbic die praktischen, im Juni die theoretischen Prüfungen für den Master of Wine in London.

**WÄDENSWIL** Mit seiner Frau Marija und seiner bald zweijährigen Tochter Georgia Jela wohnt Ivan Barbic in der Ortschaft am Zürichsee.

**WETTINGEN** In der am rechten Ufer der Limmat gelegenen Gemeinde ist Ivan Barbic Bürger, hier hat er die Kantonschule besucht.

**ZAGREB** In der Hauptstadt Kroatiens wurde Ivan Barbic am 22. Februar 1965 geboren.

Ich bin also ziemlich klar gesegelt, hatte zwei Wochen vor der Prüfung zwar frei genommen, war aber zu wenig gut vorbereitet. Man darf ruhig wissen: Andere Kandidaten geben teilweise für die Prüfung ihren Job auf, damit sie genügend Zeit haben.

— 2004 waren Sie wieder an der Prüfung.

Und dachte, ich hätte es geschafft. Nach dem negativen Bescheid war meine Moral ziemlich am Boden.

— Anfang 2006 ging es wieder in den Zweitjahreskurs.

Und im Juni wieder an die Prüfung nach London. Dort konzentrierte ich mich dann ganz aufs Tasting, den praktischen Teil. Und es klappte.

— 2008 haben Sie sich erneut angemeldet.

Jetzt ging es aber nur noch um die Theorie. Bei zwei von vier Papers bestand ich, aber man muss bei allen vier Papers ein B Grade erreichen.

— Wie oft darf man eigentlich an die Prüfung?

Nach drei Prüfungen muss man etwas bestehen, entweder den praktischen oder den theoretischen Teil. Insgesamt kann man fünfmal zur Prüfung antreten.

— Im Januar 2009 ging es wieder in den Kurs.

Aber ich meldete mich nicht für die Prüfung an. Es gab zu viele andere Dinge, die wichtiger waren. Ich wurde Vater, mein Vater starb.

— 2010 kam die letzte Gelegenheit, auch die theoretischen Prüfungen zu bestehen.

Richtig. Aber ich hatte mich mit anderen Teilnehmern so intensiv wie nie darauf vorbereitet. Und es hat glücklicherweise geklappt.

— Wie viel hat Sie der Master of Wine gesamthaft gekostet?

Gegen 70 000 Franken.



### THE INSTITUTE OF MASTERS OF WINE

Das in London ansässige Institute wurde vor über 50 Jahren gegründet, um britischen Weinhändlern eine qualifizierte Ausbildung zu ermöglichen. Erst in den achtziger Jahren öffneten sich die Türen für andere Bewerber.

Die Weinjournalistin **JANCIS ROBINSON** schloss 1984 als erste «Nicht-Weinhändlerin» ab. 1988 folgte mit **MICHAEL HILL SMITH** aus Australien der erste Nicht-Brite, 1990 überstanden die ersten beiden US-Amerikaner die schwierige Prüfung,

**JOEL BUTLER** und **TIM HANNI**. Als **PHILIPP SCHWANDER** 1995 als einer von 100 Kandidaten zur Prüfung antrat, brachten lediglich er und noch ein zweiter Anwärter den praktischen Part erfolgreich hinter sich, doch scheiterte er beim theoretischen Teil. Im folgen-

den Jahr 1996 absolvierte er auch erfolgreich die theoretische Prüfung und erhielt als erster Schweizer den Titel Master of Wine. Heute gibt es total **289 PERSONEN** aus **23 LÄNDERN**, die hinter ihrem Namen das Kürzel MW tragen dürfen.