

## Sensible Zungen suchen besten Schoppen

**Cochem – 206 Weine von 36 Betrieben – so lautet die Bilanz des ersten Wettbewerbstages des "Besten Schoppen". Seit Dienstag finden Weinproben in Cochem statt. 150 Weinliebhaber probieren insgesamt 559 Weine, verteilt auf acht Kategorien.**



559 Weine in drei Tagen probieren die rund 150 Teilnehmer des Wettbewerbs "Der beste Schoppen" seit Dienstag im Cochemer Kapuzinerkloster. In diesem Jahr finden die Verkostungen zum ersten Mal seit 1999 mit neuen Regeln statt.

Foto: Patrick Grosse - Patrick Grosse

*Von unserem Mitarbeiter Patrick Grosse*

Etwa 50 Männer und Frauen betreten am ersten Tag gespannt die Räumlichkeiten des Kapuzinerklosters in Cochem. Sie möchten die besten Schoppenweine des Anbaugebietes Mosel

finden. Das Besondere: Der Wettbewerb gilt vor allem den Gastronomiebetreibern. Sie melden die Weine an, die sie in ihren Gaststätten ausschenken. "Wir möchten die Gastronomen schulen", erklärt Ansgar Schmitz, der Geschäftsführer des Vereins Moselwein, "dem Gast soll schon beim Erstkontakt mit dem Wein gute Qualität geboten werden." Ein Reisender, der nicht aus einer Region kommt, die von Wein geprägt ist, soll also in jedem Restaurant den besten Wein bekommen.

Der Wettbewerb findet nun seit 1999 statt. "Die Qualität ist seitdem enorm gestiegen", urteilt Schmitz. Das Konzept habe somit bereits zu einer Verbesserung der Weine geführt. Die Gastronomen hätten dazu gelernt, sagt Schmitz. Davon profitierten zudem Winzer und Gast.

"Ich wünsche eine gute Zunge", sagt Rolf Haxel bei der Eröffnung der Weinprobe. "Wir probieren insgesamt 1300 Weine, verteilt auf drei Orte und an verschiedenen Tagen", erklärt der Präsident des Weinbauverbands Mosel. Die Teilnehmer kosten am ersten Tag insgesamt 206 Weine. Jeder Tester erhält einen Bewertungsbogen. 1 bis 7 Punkte gilt es an jeden Wein zu verteilen. Das System unterscheidet sich stark von dem der vergangenen Jahre. Früher mussten die Teilnehmer lediglich entscheiden, ob ihnen der Wein mundet oder nicht. Ab diesem Jahr muss eine Abstufung vorgenommen werden. "Es ist viel schwieriger als sonst", hört man in der Runde. Dennoch probieren sich alle Tester durch die große Palette an Weißweinen.

An jedem Probetisch unterstützen Weinexperten die Teilnehmer. Sie sollen helfen, wenn die Gastronomen in ihrer Einschätzung nicht sicher sind. Joachim Burg ist einer von ihnen: "Man muss sich vorstellen, man sitzt in Cochem auf der Terrasse und trinkt Wein", veranschaulicht Burg das Verfahren, "Nun muss man sich fragen, ob man von diesem Wein ein zweites Glas bestellen würde." Die Meinungen von Fachmann und Laie gehen hier und da auseinander. Grundsätzlich können sich aber alle auf eine Tendenz einigen.

Nach und nach arbeiten sich die Tester durch Weine aus dem Burgund und sämtliche Rieslinge. "Der ist nichts für mich", legt sich ein Gastronom fest. "Der kriegt von mir den besten Schoppen", entscheidet dagegen eine Teilnehmerin. Ab drei Punkten gilt ein Wein als bester Schoppen. Stefanie Sausen aus Beilstein ist bereits zum dritten Mal zur Weinprobe nach Cochem gekommen. "Es zeigt unseren Gästen, dass wir guten Wein haben", erklärt die Gastronomin ihre Gründe. Norbert Puth aus Ulmen ist zum ersten Mal dabei. Sein Winzer hat ihm die Veranstaltung empfohlen: "Er weiß ja, dass ich gerne Wein trinke." Besonders gefällt ihm die große Vielfalt. "Dieser halbtrockene Riesling hat mich sehr begeistert", verkündet er nach dem Probieren.

Am Mittwoch hat ein weiterer Durchgang stattgefunden. Heute endet die Kostprobe mit einer großen Zahl an Rotweinen. Weitere 700 Sorten werden in Bernkastel-Kues und Trier bewertet. In der ältesten Stadt des Landes wird im Juli die Finalrunde veranstaltet. Die Siegerweine und auch der Gesamtsieger werden dort ermittelt. Den Wirten mit dem besten Schoppen winkt ein

Preisgeld in Höhe von 250 bis 1000 Euro. Ebenfalls küren die Gastronomen und der Verein Moselwein die "Neuentdeckung des Jahres". Also ein Wein, der schon bei seiner ersten Teilnahme erfolgreich ist.

In diesem Jahr sollen wieder verstärkt die Gastronomen geehrt werden. Doch am Ende sind es vor allem die Besucher der gastronomischen Betriebe, die profitieren werden.