

# GROSSE WEINE AUF GROSSER FAHRT

Weinkenner möchten auch auf einer Kreuzfahrt nicht auf den Genuss von Spitzenweinen verzichten. Die Schiffe des Luxussegments überbieten sich geradezu mit ihrem Angebot an Feinem und Rarem, an Wein-Events und an Wein-Service.

TEXT ULRICH SAUTTER MITARBEIT AAKRITI DHAWAN

Luxus-Kreuzfahrtschiffe versprechen einen Logenplatz am Wasser – und erstklassigen Service bei den Speisen und auch beim Wein.

Foto: freideepphotoagency / Shutterstock



MS The World Luxury Residences: An Bord ist alles für einen glamourösen und zugleich fachlich perfekt servierten Weingenuß vorhanden. Unten im Kreis: Begegnungen in der Sansibar auf der Europa 2.



Ritz Carlton Yacht Collection: Die brandneue Evrima wurde im Jahr 2021 in Dienst gestellt.



Fotos: beige stellt, Hapag-Lloyd Cruises, The Ritz-Carlton Yacht Collection

**D**er Annonce einer Reederei kann man entnehmen, welche Fähigkeiten ein Sommelier für den Dienst an Bord mitbringen sollte: flüssige Sprachkenntnisse des Englischen. Hervorragende Weinkenntnisse, gerne nach dem Ausbildungsstandard WSET Level 3. Ausgeprägtes Wissen über die Harmonie von Wein und Speisen, Serviceorientierung, außergewöhnliche kommunikative Fähigkeiten. Und die Eignung, »in einem kulturell diversen und dynamischen Umfeld« Teams zu führen.

Auch in Sachen Weinservice sollen die Gäste an Bord auf ihrer Kreuzfahrt Besonderes erleben. Das lässt sich auch an den Weinkarten der Top-Schiffe ablesen. So umfasst die Weinkarte der Ritz-Carlton Yacht Collection rund 200 verschiedene Positionen. Die Raritäten auf der Karte lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen: Château Lafite gibt es als Jahrgang 2015 und 1990, es gibt vier Jahrgänge des DRC-Monopols La Tâche (2015, 2005, 2003, 1999) und ebenso des Pomerol-Hochkaräters Pétrus (2016, 2009, 2000, 1990). Im Offenaus-

## VIER JAHRGÄNGE LA TÂCHE UND PÉTRUS: AUCH AN LAND HABEN NUR WENIGE RESTAURANTS SO ETWAS ZU BIETEN.

schank kann man Corton-Charlemagne von Louis Latour genießen, Opus One, Solaia oder Château d'Yquem. Auch an Land gibt es nicht viele Restaurants mit einem solchen Angebot. Die Europa 2 von Hapag-Lloyd Cruises hält sogar 550 verschiedene Referenzen auf ihrer Karte vor, darunter alleine 150 verschiedene Champagner, inklusive Krug Clos du Mesnil, Dom Pérignon »Plénitude« P2 oder Roederer Cristal. Bei den Stillweinen reicht die Auswahl von Flaschenpreisen ab 30 bis 6000 Euro, mit Namen wie Mouton Rothschild, Leflaive, Leroy oder Klaus Peter Keller. Die ebenfalls auf das Top-Segment spezialisierte Reederei Crystal Cruises bietet

in ihrem Restaurant »Waterside« 220 Positionen an, darunter Perlen wie den Bâtard Montrachet von Etienne Sauzet, mehrere Jahrgänge Romanée-Saint-Vivant von DRC, alle fünf Premiers Crus aus Bordeaux, Barbaresco Sorì Tildin von Angelo Gaja, Nicolás Catena Zapata aus Argentinien, oder Edelsüßes von Kracher, Château d'Yquem und Royal Tokaji. Etwas bescheidener, aber unter Preis-Genuss-Aspekt durchaus stimmig geht es auf den Schiffen von Seabourn Cruises zu – mit einem Weinangebot, das Chablis Grand Cru Les Blanchots von Laroche, Meursault von Louis Latour, Chateauf-du-Pape beider Farben von Château La Nerthe, Amarone von Bertani oder Mas La Plana von Torres umfasst.

### WINZER AN BORD

Die Anbieter der Luxusklasse legen nicht nur viel Wert auf ihre Weinauswahl, sie wissen auch um den Wert des Weins für die Unterhaltung von Gästen an Bord. So ließ zuletzt die norwegische Linie Hurtigruten 1700 Flaschen eines englischen Schaumweins ein halbes Jahr lang am Grund der

arktischen See reifen, hob den Schatz im Mai und schenkt die Weine nun auf den Schiffen aus, Erzählungen inklusive. Fast alle Anbieter im gehobenen Segment bieten auch Wine-Pairing-Seminare, Verkostungskurse oder sogar Vertikalproben und Masterclasses an. Gerade der Verbindung von Kulinarik und Wein schenken die Linien besondere Aufmerksamkeit; so stehen auf dem Schiff Evrima aus der Ritz Carlton Yacht Collection derzeit israelische Küche und Weine aus Israel im Fokus.

Spitzenwinzer sind überdies gern gesehene Gäste an Bord: So waren auf etwa der Europa 2 schon »Black Print«-Kultwinzer Markus Schneider oder auch Günther Jauch (von Othegraven) zu Gast, bei Crystal Cruises haben unter anderem Christian Moueix (namhafte Pomerols und Dominus/Napa), Gerhard Kracher und Roman Niewodniczanski (Van Volxem) an Bord ihre Weine präsentiert, und sogar Jancis Robinson konnte schon für ein Weinseminar gewonnen werden. Regent Seven Seas bietet für seine Wine-&-Dine-Abende Doug Frost auf – einen der >

## DIE ERFINDUNG DES MADEIRA AUF HOHER SEE

Schon Plinius der Ältere (24–79 n. Chr.) beschrieb in seiner Naturalis Historia, dass auf einem Schiff transportierter Wein schneller und komplexer reife. Im 17. Jahrhundert wurde die holländische Ostindien-Flotte zur Geburtsstätte eines neuen Weintyps: Die Schiffe luden auf der Hinfahrt nach Indien entweder in Lissabon kretische Süßweine, oder sie machten auf der Insel Madeira fest, um dortigen Wein zu laden, ihn um die halbe Welt und wieder zurück in die heimischen Häfen zu transportieren – mit dem Ziel der Qualitätsverbesserung. Auf diesem Weg blieben die Weine etwa ein halbes Jahr an Bord. Die Oxidation der Weine unter dem Einfluss der Hitze in den südlichen Breiten wurde zur Blaupause für den Madeira, wie wir ihn heute kennen – und gab Anlass zur Entwicklung des »Estufagem«-Verfahrens: Denn die Madeira-Erzeuger entdeckten bald, dass man praktisch denselben Effekt wie auf See erzielen konnte, wenn man die Weine zu Hause längere Zeit auf warmen Speichern oder direkt unter der Sonne großer Hitze aussetzte. Heute kommen für einfachere Madeira-Qualitäten sogar beheizte Tanks zum Einsatz.

Auch nach Ende des Ostindien-Handels hat es immer wieder Versuche gegeben, die Weinreifung auf hoher See zu nutzen: So hatte etwa die österreichische Fregatte SMS Novara bei einer Weltumsegelung 1857–59 »Äquatorwein« der Firma Schlumberger an Bord. Ein heutiges Pendant ist der Bordeaux des namhaften biodynamisch wirtschaftenden Weinguts Château Le Puy, dessen Cuvée »Retour des Îles« zwölf Monate lang im Fass über die Weltmeere segelt, ehe er abgefüllt wird: Von der Bretagne aus führt ihn der Weg per Segelschiff über Lissabon nach Kap Verde, dann über den Atlantik nach Brasilien, zu den Karibischen Inseln, vorbei an Barbados und der Dominikanischen Republik zurück nach Europa, wo die Fässer nach Stationen in England und Dänemark wieder in Frankreich angelandet werden.

Château Le Puy »Retour des Îles«: Gewachsen in den Côtes de Francs im Osten des Bordelais, zwölf Monate gereift auf einem Segelschiff.



> wenigen Menschen, die zugleich die Titel »Master Sommelier« und »Master of Wine« tragen. Auf The World kann man demnächst Seminare mit Aurélio Montes aus Chile oder mit Jean-Emmanuel Danjoy von Mouton-Rothschild erleben. Die Linie Norwegian präsentiert in der Reihe »Meet the Winemaker« Rob Mondavi Jr., Antonio Hidalgo (Sherry La Gitana) oder Languedoc-Starwinzer Gérard Bertrand.

#### EIGENTUMSWOHNUNG AUF SEE

Die umfangreichste und vermutlich auch hochwertigste Weinkarte auf See bietet die MS The World: Beverage Manager Marinela Ivanova, die in Deutschland im »Schlosshotel Bühlerhöhe« tätig war, bevor sie 2008 zu The World stieß, gebietet über eine >



Auf der Europa 2 hat Hapag-Lloyd Corporate Sommelier Max Weber (rechts im Bild) rekordverdächtige 150 Champagner im Angebot – und 400 weitere Weine.



## AUF SEE IST DER DURST GRÖßER

*Max Weber (25), Corporate Sommelier bei Hapag-Lloyd Cruises, über die Besonderheiten seines Berufs, über die Wein-Logistik auf einem Kreuzfahrtschiff und über Vorlieben der Gäste.*

**FALSTAFF** Herr Weber, wie wird man Kreuzfahrt-Sommelier?

**MAX WEBER** In meinem Fall war es so, dass mich ein Kollege längere Zeit bearbeitet hat und immer wieder gesagt hat: Mach das doch mal, da kannst du die Welt kennenlernen. Da ich schon immer viel unterwegs war und im Ausland gearbeitet habe, in Kambodscha, Kopenhagen und Paris, und ich gerne mit Menschen aus anderen Kulturkreisen zusammenarbeite, hat mich das gereizt. Im März 2021 bin ich dann auf die Europa 2 gekommen.

Wie muss man sich einen Weinkeller an Bord vorstellen?

Ein »Schiffskeller« hat relativ wenig mit der Romantik eines gemauerten Keller gewölbes zu tun. Die Lagermöglichkeiten an Bord nennen wir »Provision«. Hier lagern nicht nur Weine, sondern auch andere Waren, und der Platz ist effizient genützt. Es geht vor allem um Hygiene, Sicherheit auf hoher See, Temperatur und (Rutsch-) Stabilität der Ware. Neben dem Zentral-lager gibt es mehrere »Outlets«, eine Art von Satellitenlagern, auf die die

Restaurants zugreifen und die die Wege kurz halten.

Die Gäste müssen also auch teure und seltene Weine nicht 24 Stunden im Voraus ordern?

Nein, nein. Wer eine Magnum Krug Vintage haben möchte, bekommt sie sofort. So riesengroß sind die Schiffe ja auch gar nicht, dass die Beschaffung aus dem Lager ewig dauern würde.

Wie viele Flaschen nehmen Sie typischerweise mit auf eine Reise?

Auf der Europa 2 sind das meist 20.000 bis 25.000 Flaschen, auf der etwas kleineren Europa 10.000 bis 15.000, maximal 17.000.

Gewaltige Mengen! Passiert es trotzdem, dass mal ein Wein ausgetrunken ist?

Bei einzelnen Weinen kann das schon passieren, ich hab' es beispielsweise schon erlebt, dass der Ott Rosé aus war. Aber ein Weintyp als Ganzes kann uns nicht ausgehen, es gibt immer gute Alternativen auf der Karte.

Vermutlich werden die Bestände vor allem am Heimathafen eingekauft?

Zu 99 Prozent schon. Aber natürlich nutzen wir es, dass die Schiffe weltweit unterwegs sind. Wenn wir Häfen anfahren, in deren Region guter Wein hergestellt wird, versuchen wir auch immer, lokale Produkte zu erwerben. Das kann in Portugal ein knackiger Vinho Verde sein, in Bordeaux gereifte Raritäten oder in Finnland auch mal ein paar ausgefallene Schnäpse.

Unterscheiden sich Ihrer Erfahrung nach die Vorlieben der Gäste auf hoher See von denen in einem normalen Restaurant an Land?

Die Vorlieben der Gäste sind fast unverändert wie zu Hause. Aber wenn ich in der Sansibar auf dem Heck von Europa 2 sitze und aufs Meer schaue, schmeckt mir der Champagner dann natürlich noch besser als sonst. Auf einer Kreuzfahrt ist der Durst größer, und die Lust auf Verwöhn-Momente ist um ein Vielfaches höher.

Wir danken für dieses Gespräch.

> Weinkarte mit 1400 Referenzen aus 19 Ländern. Dank des Coravin-Systems werden alleine 40 Weine auch glasweise ausgetrennt. Bei den Champagnern stehen neben den großen Marken auch Winzerchampagner auf der Karte, etwa von Pierre Gimonet, Larmandier-Bernier, de Sousa, Egly-Ouriot ... Das Schlaraffenland setzt sich mit Burgundern und Bordeaux fort, etwa mit Meursault Les Perrières von Leroy, mit Clos de la Roche von Ponsot und sogar mit einem Corton-Vergennes, der eigens für The World auf der Auktion des Hospice de Beaune ersteigert wurde. Aus Bordeaux findet man unter anderem sieben Jahrgänge Lynch-Bages auf der Liste, je drei Jahrgänge Lafite und Mouton, vier Jahrgänge Haut-Brion und alle anderen Hochkaräter mit einem bis zwei Jahrgängen. Die bittere Wahrheit ist jedoch, dass man eine Fahrt auf der The World nicht einfach buchen kann. Das Schiff definiert sich nicht als Kreuzfahrtschiff, sondern als »private residential ship«. Das heißt: Man muss Eigentümer einer der 165 Studios oder Appartements an Bord sein (oder werden), um von diesem Angebot zu profitieren. Laut der betreuenden Agentur stehen immer wieder Studios zum Verkauf, für Preise zwischen zwei und 15 Millionen US-Dollar zuzüglich der jährlichen Kosten für den Unterhalt des Schiffs.

Geführte Wine Tastings (hier auf der Evrima / Ritz Carlton Yacht Collection) gehören auf vielen Schiffen zum Angebot an Bord.



### BILLIGERE ANBIETER HABEN EIGENE GESETZE

Die Durchsicht zahlreicher anderer Weinkarten zeigt, dass die Qualität der im Ausschank befindlichen Weine sehr rasch sinkt, wenn man sich von den absoluten Top-Anbietern entfernt. Bei vielen der Preislisten selbst im gehobenen Mittelfeld wird ganz offenkundig vor allem nach Marge eingekauft. Häufig werden auch Getränkepakete angeboten, die eine Art Flatrate für den Weinkonsum an Bord darstellen. Die allermeisten dieser Offerten sind eindeutig nicht empfehlenswert. Immerhin bietet Norwegen in diesem Genre ein »Premium Plus«-Pa-

ket an, das einige akzeptable bis gute Weine vorsieht, etwa Eroica aus Washington (Loosen/Château St. Michelle), Terrazas de los Andes Reserva Malbec oder Dow's Quinta do Bomfim Port.

Ein von Falstaff befragter Gast eines Kreuzfahrtschiffs der Mittelklasse erzählte, dass er die Weinbar an Bord trotz 5000 Reisegästen oft menschenleer angetroffen habe. Doch nichts ist so schlecht, dass es nicht auch gute Seiten hätte: Aus dem insgesamt mediokren Angebot habe ein Posten Champagner herausgeragt: Eine Flasche Dom Pérignon 2012 stand für 120 Dollar auf der Karte. Deutlich unter Ladenpreis. <



Auf dem Schiff »Norwegian Joy« von Norwegian Cruises lädt die Weinbar »The Cellars« zum Weingenuss ein.