

Henns lustige Weinschule

Für Hagen –
Kupferstecher, Trauzeuge, Humorist,
Strafraum- Wühler, Whiskyjünger, Filmlexikon, Rock ´n Roller;
wahrer und trinkfester Freund

Carsten Henn

HENNS LUSTIGE WEINSCHULE

Bassermann

Der Text dieses Buches entspricht den Regeln der neuen deutschen Rechtschreibung

ISBN-10: 3-8094-1983-4

ISBN-13: 978-3-8094-1983-9

© 2006 by Bassermann Verlag, einem Unternehmen der Verlagsgruppe Random House GmbH, 81673 München

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne die Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Idee und Konzeption:

ABC MEDIENAGENTUR Miriam Schmidt, Augsburg

Layout, Illustrationen: Büro 25, Augsburg

Umschlaggestaltung: Norbert Pautner, München

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

Dieses Buch ist auf GalerieBook cream 90g/

1,8 fach von m-real Kyro Paper gedruckt.

Geliefert von Schneidersöhne München.

Printed in Germany

817263544536271

INHALT

Vorwort	7
Das unerlässliche Grundwissen	8
Die neun goldenen Regeln	12
Die Grundausstattung für Sie	17
Die wichtigsten Rebsorten	20
Die Weißen	20
Die Roten	24
Die besten Weinländer	31
Kult-Weingüter	40
Die passendsten Weinbeschreibungen	72
Neutrale Weinbeschreibungen	72
Unpassende Weinbeschreibungen	77
Positive Weinbeschreibungen	78
Negative Weinbeschreibungen	84
Wirklich gute Weine schlecht reden	90
Todesstöße – Die Top 15	92
Allgemeine Weinkonversation	95
Selbstdisqualifikation – Die fünf Reiter der Apokalypse	100
Das Sternzeichen – ein neuer Ansatzpunkt	105
Wein und Speisen	115
Wein-Sprichwörter und was dahintersteckt	120

Die berühmtesten Wein-Lieder	128
Acht große Momente für Wein-Liebhaber	137
Andere Getränke kurz und knapp	145
Vermeintlich unnötiges Wissen	154
Schlusswort	160
Zum Autor	160

VORWORT

Herzlich willkommen zu „Henns lustige Weinschule“! In diesem Buch sind alle Informationen enthalten, die Sie brauchen, damit Ihr Unwissen und Ihre Unfähigkeit, einen guten Wein von einem Eimer Spülwasser zu unterscheiden, niemals auffallen.

Glauben Sie nicht, eine Weinprobe sei ein netter Abend. Glauben Sie nicht, es ginge um Wein. Um Wein geht es am allerwenigsten. Es geht um Weinwissen. Eine Weinprobe ist nichts anderes als ein Stierkampf. Die Frage ist nicht wirklich, ob der Stier gut oder schlecht ist, denn am Ende erwischt es den armen Burschen sowieso. Die Frage ist: Welcher Matador erlegt ihn? Und wie kunstvoll? Treffen Sie mit Ihren Lanzen daneben, werden die anderen Stierkämpfer über Sie lachen und einer der ihnen wird vortreten, um das Tier selbst zur Strecke zu bringen. Sie dürfen sich keinen Fehler erlauben! Die Ehre ist dahin. Und ein Matador ohne Ehre ist einfach nur ein Mann mit einem doofen Hut und Puschelschuhen. Um Ihnen dieses schreckliche Schicksal zu ersparen, wurde dieses Buch geschrieben. Als Hilfe für Menschen, die keine Zeit haben, um sich eingehend mit Wein zu beschäftigen, oder solche, die einfach ihr Weinwissen zur Schau stellen wollen. Dieses Buch ist von nun an Ihr ständiger Begleiter auf Weinproben und -reisen. Es will Ihnen ein Freund sein, ein Ratgeber, ein Mentor. Und es bewahrt Ihr Geheimnis sicher: Sie sind ein Hochstapler. Und nach der Lektüre dieses Buches sogar ein guter!

In vino veritas

Carsten Sebastian Henn



DAS UNERLÄSSLICHE GRUNDWISSEN



WAS IST WEIN?

Wein ist Wasser: Fast. Deshalb ist Jesus' biblische Wandlung auch gar keine große Sache. Das könnten Sie auch – mit einem kleinen Tütchen. In diesem sollte vor allem Alkohol sein. Wenn Sie die Stimmung kaputtmachen – und zugleich gebildet erscheinen – wollen, sollten Sie anmerken, dass Wein chemisch betrachtet Äthylalkohol in einer wässrigen Lösung, bestehend aus Zucker, Säure, Estern und Laktaten ist. Prozentual sieht es ungefähr so aus: 83% Wasser, 12% (in letzter Zeit eher 15%) Alkohol, 1% Glycerin, 1% Fructose (Fruchtzucker), knapp 1% Säure, ein bisschen anderer Kram und gerade einmal 0,001% Bouquet- und Aromastoffe. Diese Zahl sollten Sie sich merken! Falls Sie nur eine begrenzte Anzahl an Nummern speichern können, dann löschen Sie Ihr Alter. Der lächerliche Prozentsatz von 0,001% ist für fast alles (außer dem Alkohol) zuständig, das Menschen am Wein so lieben.



KANN MAN DAS TRINKEN?

Im Prinzip, ja. Manche (vor allem die Weinindustrie) behaupten sogar, es wäre gesund. Wofür genau? Für eigentlich alles. Vor allem aber das Herz wird stets gerne herangezogen. Männer sollten jeden Abend zwei Gläser Wein trinken, Frauen nur eins, was weniger chauvinistische denn biologische Gründe hat. Aber wer trinkt Wein schon der Gesundheit zuliebe? Mit solchen Leuten sollten Sie sich nicht unterhalten. Das ist einfach der falsche Grund. Wein sollte trinken, wer seinen sozialen Status verbessern will oder ein Hobby braucht, über das sich gut dozieren lässt. Wollen Sie wirklich Kranke in Ihrer Weinrunde? Sollten die nicht lieber irgendwo ordentlich kuren?

Um auf die Ausgangsfrage zurückzukommen: Wein darf getrunken werden, meist ist dies nicht schädlich, wobei Alkohol natürlich ein Nervengift ist, das manchmal, bei ausgiebigem Konsum, zu langfristigen Schäädädn fün kahn.



AB WIE VIEL FÄLLT MAN TOT UM?

Nun, probieren Sie es aus. Das ist bei jeder Person unterschiedlich. Sollten Sie es schaffen, schreiben Sie an den Verlag.



WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN ROT- UND WEISSWEIN?

Die Farbe. Natürlich gibt es noch andere Unterschiede. So wird weißer Wein anders hergestellt als roter. Hier das Wichtigste in Kürze: Fast alle Weintrauben haben durchsichtigen Fruchtsaft. Auch die roten! Die Farbe kommt durch Kontakt des Mostes mit den roten Traubenhäuten in den Wein, denn dort stecken die Farbstoffe und zudem noch Tannine (Gerbstoffe), die manche Rotweine so komisch pelzig machen. Das sollte jetzt an Wissen reichen. Schließlich wollen Sie ein wenig mehr wissen als ein stinknormaler Weinkenner.

Vergessen Sie jetzt, was Sie gerade über Rot- und Weißwein erfahren haben. Denn über dieses Thema sollten Sie nie nie nie reden. Jeder Weinkenner geht davon aus, dass der andere darüber Bescheid weiß. Schneiden Sie diesen Themenkomplex an, outen Sie sich als Anfänger, der gerade erst drauf gestoßen ist. Dann ist es vorbei: Lizenzentzug, Abstieg, Re-Amateurisierung.

Witzig ist: Viele Weinkenner, -journalisten und -kritiker können ohne hinzuschauen Rot- nicht von Weißwein unterscheiden. Das ist kein lapidarer Spruch, sondern die Wahrheit. Versuche mit undurchsichtigen Gläsern haben es bewiesen. Natürlich gibt es Weine, die klar zuzuordnen sind, aber eben auch viele andere. So sieht es aus!



KANN MAN WEIN ZUM ESSEN TRINKEN?

Man kann Wein auch zum Origami trinken. Wein kann man eigentlich immer trinken, es sei denn, man trinkt gerade etwas anderes. Als Wein-Liebhaber sollten Sie Ihren Gästen stets Wein servieren, zu jedem Gang sowie als Aperitif und Digestif. Es gibt dicke Bücher darüber, welchen Wein Sie mit welchem Gericht kombinieren sollten. Um sich nicht zu blamieren, sollten Sie zu jedem Gang zwei verschiedene Weine anbieten, so dass sich jeder selbst ein Urteil bilden kann. So machen Sie nichts falsch, haben Spaß dabei und am Ende des Abends eine strunzbesoffene Runde. Lesen Sie außerdem das entsprechende Kapitel in diesem Buch („Wein und Speisen“).

KANN ICH MEINE KINDER AM WEIN NIPPEN LASSEN?

Wieso nicht? Lassen Sie Ihre Kinder auch direkt an Ihrer Zigarette ziehen und drücken Sie Ihnen ein Pornoheft in die Hand. Die Jugend kann die deutsche Wirtschaft nicht früh genug ankurbeln. Tun Sie was für Ihr Land!

DARF ICH WEIN MIT ANDEREN GETRÄNKEN MISCHEN?

Unter keinen Umständen. Stellen Sie sich vor, Wein explodiert, wenn Sie ihn verunreinigen. So lässt sich das gut merken. Die Wahrheit ist: Egal, was Sie in den Wein kippen, Sie bringen ihn damit um. Die Feinheiten eines Weines, seine Ausgewogenheit, seine Persönlichkeit, sind futsch. Da ist es egal, ob Sie Cola nehmen, Orangensaft oder Hühnerbrühe. In den Wein wird nichts hineingeschüttet! Auch keine Eiswürfel. Auch nicht, wenn sie aus Wein sind. Nur geistige Nichtschwimmer tun so etwas, Sie nicht! Dies ist ein absolutes „Nein“ ohne Ausnahme!





WIRD ES TEUER FÜR MICH, EIN GUTER WEINKENNER ZU WERDEN?

Tja, das ist ein wunder Punkt. Um ein wirklich großer Weinkenner zu werden, also einer, der auch internationale Jurys beeindrucken kann, braucht es schon ein paar extravagante Flaschen im Weinkeller. Billiger kriegen Sie es mit dieser Ausrede:

„Tut mir Leid, aber mein Weinkeller befindet sich außerhalb. Dort habe ich einen voll klimatisierten Natursteinkeller angemietet, in dem die Flaschen ideal lagern“ (Näheres dazu im Kapitel „Grundausstattung für Sie“).

Dann reichen Ihnen die Weine für den Abend, welche Sie am Morgen aus Ihrem „tollen Keller“ (den es natürlich nicht gibt) geholt haben. Wenn es geht, sollten Sie ein Foto von diesem irgendwo auffällig unauffällig hängen haben. Nehmen Sie dafür einfach die Anzeige einer Firma, die Weinkeller installiert. Diese werben gerne in entsprechenden Fachmagazinen.

Wie teuer so ein Abend wird, bestimmen also Sie. Machen Sie dies vom Gegenüber und dessen vermutlicher Wein-Kompetenz abhängig. Ebenso wichtig ist, welches Ziel der Abend hat. Treffen Sie also Geschäfts-, Sozial-, oder Sexualpartner? Nehmen Sie eine Skala von 1-10 und tragen Sie den Wert des Zieles ein, dann nehmen Sie dieses mal 10 und erhalten so einen Euro-Richtwert, der gerne über, aber nie unterschreitbar ist. Sollten Sie also ein äußerst attraktives Exemplar des anderen Geschlechts treffen, mit dem Sie gerne in die Kiste springen würden und hinterher einen tollen Geschäftsabschluss mit deren / dessen Firma hätten und mit der Person außerdem im weiteren Verlauf Ihres Lebens noch öfter zum Tennisspielen gehen wollen, dann bedeutet dies auf allen drei Skalen eine 10. Also $3 \times 10 \times 10$ – unter 300 Euro spielt sich nix ab. Ihre Entscheidung.



DARF ICH DENN WENIGSTENS EIN KLITZE- KLEINES BISSCHEN SPASS MIT WEIN HABEN?

Nein. Sie lieben ja auch nicht zum Spaß Wein!



DIE NEUN GOLDENEN REGELN

Die erste und allerwichtigste Regel für alle Weinkenner ist:



1 TRINKEN SIE NIEMALS UND AUF GAR KEINEN FALL WEIN!

Dann werden Sie unaufmerksam und machen Fehler! Lassen Sie die anderen lieber den giftigen Alkohol vernichten und brillieren sie von Glas zu Glas mehr, wenn die anderen abbauen. Privat können Sie sich, wenn es denn sein muss, auch mal ein kleines Glas genehmigen. Aber achten Sie tunlichst darauf, dass Sie allein in einem fensterlosen Raum sind!



2 REDEN SIE STETS MIT DER NASE IM GLAS!

Das sieht zwar wenig vorteilhaft aus und vergrößert aus ungünstigem Blickwinkel auch Ihr Riechorgan maßgeblich, unterstreicht aber Ihren gewissenhaften Ansatz. Sie sind immer ganz nah an den Dingen dran, nichts lenkt Sie ab. Es muss aussehen, als hätte sich Ihre Nase im Glas auf schmerzhaft Weise verkeilt. Zeigen Sie allen, mit welchem Ernst Sie bei der Sache sind! Sie kennen keinen Schmerz! Schließlich geht es nicht darum, nett ein Glas Wein zu trinken. Hier wird gearbeitet!



3 ÜBEN SIE WEINAUSSPUCKEN AUS GROSSEN HÖHEN UND TREFFSICHER!

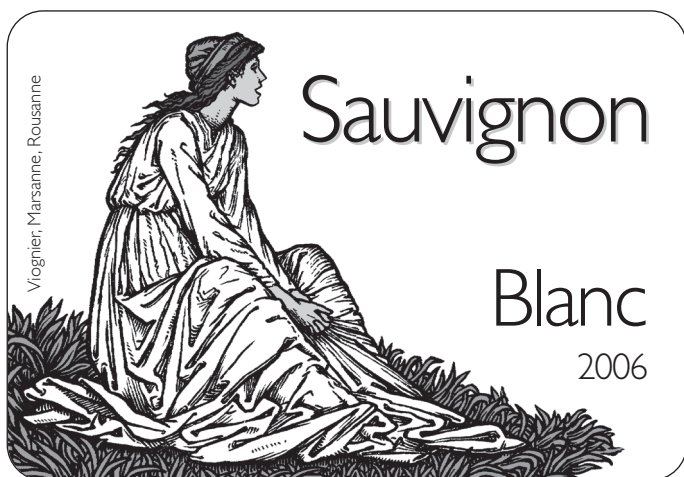
Nichts ist peinlicher, als den guten Latour gleichmäßig auf dem dreifach geknüpften Perser-Teppich Ihres Gastgebers zu verteilen. Üben Sie (zu Hause!) mit Wasser in Ihren Zahnputzbecher, bis der Gaumen schmerzt. Es lohnt! Auch praktisch ist der Wassernapf Ihrer Katze oder Ihres Hundes. Sie sollten allerdings prüfen, in wel-

cher Laune Ihr Schoßtier ist, bevor Sie in seinen Napf spucken. Manche Tiere können einem das unverständlicher Weise übel nehmen.



4 MACHEN SIE SICH STETS NOTIZEN, DIE NIEMAND LESEN KANN!

Notizen wirken kennerhaft. Schreiben Sie jedoch um Gottes Willen niemals deutlich! Wenn Sie das nämlich machen, geben Sie anderen Gelegenheit, Ihre Meinung zu kritisieren. Schreiben Sie deshalb extrem unleserlich, es sollte allerdings noch als mitteleuropäische Schriftsprache erkennbar bleiben. Je mehr Sie schreiben, umso besser. Verteilen Sie keine Noten – die lassen sich nämlich bei jeder noch so akademischen Handschrift erkennen. Bei einer Eins kann man einfach nicht so viel falsch machen wie nötig. Weinkenner fachsimpeln gerne über Punktzahlen für Weine. Das ist eine Falle! Behaupten Sie, es wie der große Weinkritiker Hugh Johnson zu halten: Wein ließe sich nur beschreiben, aber nicht bewerten. Hugh Johnson zu erwähnen klingt immer gut. Die anderen werden Sie in Ruhe lassen und sich gegenseitig zerfleischen, bis Sie am Ende des Abends als Einziger noch vollständig erhalten sind.





5 LERNEN SIE RUDIMENTÄR FRANZÖSISCH UND ITALIENISCH!

Mit dieser Allzweckwaffe können Sie jeden Falschbetoner verbessern, der Ihnen in die Parade fährt. Und Falschbetoner sind immer ausreichend vorhanden. Wenn jemand die korrekte Aussprache ausnahmsweise mal korrekter wissen sollte als Sie, behaupten Sie einfach, die Leute vor Ort würden es aber anders aussprechen, und auf die käme es schließlich an. Ziehen Sie dann übel und rücksichtslos über denjenigen her, der meinte es besser zu wissen. Zum Beispiel mit „Es heißt ja auch Refrain und nicht Refräng, nicht wahr?“, oder noch besser (weil dies auch Ihre kulinarischen Qualitäten herausstellt): „Das ist ja gerade so, als würde man zur Wustersauce Worschesterscheier sagen, also bitte. Trinken kann einen teuren Wein selbst eine Kuh, aber als Mensch sollte man ihn zumindest auch korrekt aussprechen können!“ Entweder bekommen Sie danach einen satten Schlag ins Gesicht, oder Sie haben den dreisten Besserwisser ein für alle Mal zurechtgestutzt. Sollte dies der Fall sein, machen Sie sich keine Gedanken um seine psychische Stabilität. Selbst wenn es von dieser Demütigung an bei der Person im Bett nicht mehr klappen sollte, Job, Auto und Ferienhaus in der Toskana verloren gehen – Sie haben Ihr Gesicht wacker bewahrt! Und wenn der Angeber von nun an nicht mehr zu den Proben kommen sollte, zeigt das nur wieder einmal, dass die hohe Kunst des Weines einfach nichts für psychisch Labile ist.



6 NIEMALS MURMELN. IHR WISSEN IST ZU WICHTIG, UM ÜBERHÖRT ZU WERDEN!

Gemurmelt wird nicht! Aus dem Alter sind Sie längst heraus. Außerdem ist jeder gedankliche Furz, den Sie lassen, für alle anderen von großem Wert. Jedes abschätzige „Mhm“, jedes skeptische „Aha“ und auch ein in den Bart gemurmelt „Was mit dem Wein bloß los ist...“ – falls Sie mal vor dem absoluten Nasen-Nichts stehen – muss in die Welt hinausposaunt werden. Es stammt schließlich von einem ausgewiesenen Fachmann!



7 SCHEREN SIE SICH NICHT UM IHRE KLEIDUNG!

Aber fühlen Sie sich so, als trügen Sie die Königsrobe. Es ist sogar gut, wenn Sie aussehen wie der verloren gegangene Spross der „Kelly Family“. Wenn Sie das tun und sich trotzdem trauen, auf einer Weinprobe zu erscheinen, müssen Sie echt was auf dem Kasten haben! Und wenn Sie jemand nach Ihrem Äußeren befragt, geben Sie sich überlegen: „Ich gebe mein Geld lieber für Wein als für Armani-Jeans aus!“

Übertreiben Sie es aber nicht. Es müssen nicht unbedingt Ihre Handwerkershorts sein oder Ihr abgetragener, nun fast seidendünnere brauner Schlafanzug. Ein schlabbeliger ausgewaschener Pull-over in einer möglichst unmöglichen Farbe und ungewaschene Haare reichen vollkommen aus. Nur stinken sollten Sie nicht. Das würde Ihnen die Möglichkeit nehmen, den Wein zu riechen, und noch viel schlimmer, es wird verhindern, dass sich andere Menschen so weit an Sie herantrauen, dass Sie diese mit Ihrem Weinswissen und Ihrer Eloquenz beeindrucken können.



8 SAGEN SIE NIEMALS ZUERST ETWAS ÜBER EINEN WEIN!

Warten Sie immer erst ab, was die anderen sagen. Die ersten Worte sind immer die schwierigsten. Sie meinen, dass es schwer wäre, einen Heiratsantrag zu machen? Mal ehrlich, wie groß ist die Chance, dass man eine Abfuhr bekommt? Wenn man nicht ganz gegen die Wand gelaufen ist, weiß man doch vorher, dass ein „Ja“ kommt, sonst fragt man doch gar nicht erst! Die ersten Worte über einen Wein sind dagegen wie die ersten Schritte auf einer alten, klapprigen Holzbrücke über eine 200 Meter tiefe Schlucht im burmesischen Urwald. Es ist mehr als zweifelhaft, ob sie trägt, also schicken Sie doch einfach einen Ihrer Reisebegleiter voraus, Sie sichern derweil den Rückzug ab! Lassen Sie also zuerst jemand anderen etwas sagen.

Und danach halten Sie sich weiterhin geschlossen!

Warten Sie erst ab, wie die Gruppe reagiert. Stimmt diese zu oder vernichtet sie den vorlauten Vorprescher? Erst dann schließen Sie

sich an. Spezifizieren Sie – wenn er Zustimmung geerntet hat – die Aussagen des Ersttrinkers, im Sinne von „Ja, das stimmt, aber geht der Wein nicht eigentlich doch eher in eine mehr strukturbetonte Richtung?“ Keiner wird Ihnen nun mehr an den Karren pinkeln. Das Urteil über den Wein ist eh längst gefällt und die Frage ist nur noch, wer die einfallsreichste Beschreibung für die Plörre im Glas findet.



9 FASSEN SIE ZUM SCHLUSS DIE ALLGEMEINE MEINUNG MIT ANDEREN WORTEN ZUSAMMEN!

Alle werden Ihre Fähigkeit loben, Zusammenhänge auf den Punkt zu bringen. Es ist wie im Mittelalter. Am Ende des Prozesses hat der König – zumindest bei wichtigen Tribunalen, und jeder Weinprozess ist ein wichtiges – das letzte Wort. Er fällt das abschließende Urteil, natürlich immer im Sinne des Volkes, denn Könige wollen schließlich von diesem geliebt werden. Hier kommen Sie ins Spiel. Geben Sie dem Pöbel, was er will. Fassen Sie alle Beschreibungen von Farbe, Geruch und Geschmack zusammen, passen Sie dabei tunlichst auf, keinem Mittrinker auf die Füße zu treten und verkaufen Sie das Ganze als Ihre eigene Meinung. Ab dem nächsten Wein beginnt Ihre Herrscherzeit. Möge sie lang und glanzvoll sein!



DIE GRUNDAUSSTATTUNG FÜR SIE



Der Unterschied des echten Weinkenners zu Ihnen ist, dass Ersterer Geld ausgibt für sein Hobby. Sie dagegen tun nur so, als ob – und sparen auf Eigenheim, Segelflugzeug und eine Insel im Pazifik.

Um ein paar Accessoires kommen Sie aber nicht herum. Falls Gäste kommen, muss alles authentisch wirken. Eine gute Dekantierkaraffe, teure Gläser von einer angesehenen Marke (Weinkenner wissen darüber Bescheid), also Riedel, Schott-Zwiesel oder Spiegelau. Nicht nur für Rot- und Weißwein, sondern für spezielle Rebsorten spezielle Gläser: Da muss Ihr Portemonnaie durch. Dazu kommt noch ein Korkenzieher. Aber nicht irgendeiner. Er muss aussehen, als täten Sie den lieben langen Tag nichts anderes, als Flaschen zu entkorken. Also ein professioneller, der fest an der Arbeitsplatte in der Küche verschraubt wird.

Das reicht.

Sie wollen sich einen Weinkeller zulegen? Sind Sie wahnsinnig? Wissen Sie, was das kostet? Wenn Sie nämlich einen Weinkeller haben, dann muss es auch ein guter, ach was schreib ich, ein exzellenter Weinkeller sein. Das heißt, er muss groß sein, er braucht eine Klimatür, er sollte erschütterungsfrei sein, gut isoliert und mit genug Feuchtigkeit. Natürlich müsste alles imposant sortiert und aufgereiht sein.

Aber das alles ist nicht das wirkliche Problem: Ihr Keller muss nämlich auch noch gut bestückt sein! Das bedeutet teure Flaschen noch und nöcher! Denn eingeladene Weinkenner würden alles penibelst untersuchen, Flaschen herausziehen, um die Jahrgänge abzulesen, und im Kopf zusammenrechnen, wie viel Ihre Schätzchen wohl wert sein mögen. Wollten Sie also gut dastehen, müssten Sie ein Vermögen ausgeben. Wenn Ihnen Wein so viel wert ist, sollten Sie sich lieber ernsthaft damit beschäftigen. Eine solche Investition in ein Hobby ist unter Ihrem Niveau.

Die Lösung heißt „virtuelles Outsourcing“. Die neueste Mode ist nämlich angemieteter Kellerraum. Viele deutsche Winzer haben

begonnen, Kellerraum, mit dem sie bisher nichts Sinnvolles anzufangen wussten, zu vermieten. Dafür mauern sie kleine Fächer hinein, meist mit einer Gittertür samt Nummer versehen, und stellen diese gegen einen entsprechenden Obolus ihren Kunden zur Verfügung. Dies hat mehrere Vorteile: 1. Sie machen Geld mit totem Raum. 2. Sie binden ihre Kunden an sich. 3. Sie verkaufen mehr Wein. Denn jedes Mal, wenn der Mieter vorbeikommt, um einen seiner Schätze herauszuholen, bieten sie ihm einen ihrer Weine zur Verkostung an und prompt wird wieder etwas verscherbelt.

Sie haben eines dieser neuen, teuren und raren Fächer: Erkundigen Sie sich zur Sicherheit, welcher Winzer in einem nahe gelegenen Weinanbaugebiet Entsprechendes anbietet. In Hamburg wird das von der Entfernung her natürlich unglaublich, dafür gibt es Weinhändler, die Ähnliches zur Verfügung stellen.

Dort lagern Ihre Schätze. Führen Sie eine Datei in Ihrem Rechner; in der alle aufgelistet sind. Wählen Sie nur das Beste und Teuerste aus – Sie müssen es ja nicht bezahlen!

Zur Dekoration zu Hause brauchen Sie nur ein paar leere Flaschen. Die können Sie bei Hausmessen von Weinhändlern in der Nähe schnorren. Auf denen werden immer einige teure Weine geöffnet und die Flaschen danach weggeschmissen – es sei denn, Sie fragen. Keine falsche Scham! Fragen Sie auch direkt nach leeren Holzkisten. Da es die (fast) nur bei Spitzenweinen gibt, werden ein paar wohlklingende Namen darauf stehen. Platzieren Sie die Kisten mitten im Weg nahe bei Ihrem Mülleimer, so dass der Besuch sie sehen muss. „Oh, stehen die immer noch da, die wollte ich eigentlich heute weggebracht haben.“

Natürlich brauchen Sie auch ein paar – wenige – Flaschen Wein. Preisklasse 15-25 Euro – was der finanzkräftige Connoisseur für seinen Wein-für-jeden-Tag ausgibt. Nehmen Sie Regionen, die für ihr Preis-/Genuss-Verhältnis bekannt sind. Also Südfrankreich. Süditalien geht auch noch. Bei Weißwein: Deutschland. Ein Weinklimaschrank für Ihre Flaschen wäre natürlich schön, der schmückt ungemein, ist aber auch teuer. Falls möglich, kaufen Sie sich zumindest einen kleinen. Flaschen im Kühlschrank auf Temperatur zu bringen, ist zwar qualitativ unproblematisch, aber barbarisch.

So, das reicht.

Sie sind fertig ausgestattet.

Sie meinen, Sie müssten Weinbücher und Magazine herumliegen haben? Zu gefährlich. Es gibt kein Magazin und nur wenige Wein-
autoren, auf die sich alle Kenner einigen können. Hugh Johnson,
Michael Broadbent und Jancis Robinson dürften über jeden Zwei-
fel erhaben sein. Robert Parker, Oz Clarke oder James Halliday –
egal, wie bekannt sie auch sein mögen – könnten Sie in Diskussio-
nen verwickeln. Bei Fragen nach Ihrer Weinbibliothek antworten
Sie einfach, Sie würden Ihre Informationen über das Internet
beziehen, das sei aktueller. Den Zugang zu allen wichtigen Magazi-
nen hätten Sie – der Ausgewogenheit wegen – frei schalten lassen.
Sie sind modern, Sie sind gut informiert und Sie sind ein eiskalter
Hochstapler: Herz, was willst du mehr?





DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN

Eines der liebsten Themen des gepflegten Weingesprächs sind Rebsorten. Die wichtigste Frage ist, ob die jeweilige Traube überhaupt imstande ist, große Weine zu erzeugen. Das müssen Sie wissen! Ein Blick auf die Flasche wird Ihnen (wenn die Rebsorte vermerkt ist) verraten, wie hoch Sie einen Wein jubeln sollten oder wie sehr er zu vernichten ist.

Im Folgenden sind die wichtigsten Rebsorten aufgelistet. Alle existierenden würden den Rahmen des Buches – und mehrerer anderer – sprengen. Rund 1.000 könnten guten Gewissens genannt werden. Spitzenweine werden aber – in relevanten Mengen – nur aus sehr wenigen produziert.

DIE WEISSEN



AUXERROIS

Die seltenste Traube der Burgunderfamilie. Aus demselben Grund, aus dem einige Lieder B-Seiten werden, andere aber Singles. Irgendwie fehlt es der Rebsorte an Raffinesse. Es gibt aber etwas Gutes an ihr: Kaum einer weiß, wie sie ausgesprochen wird. O-xe-roa (das sieht komischer aus, als es schmeckt).

CHARDONNAY

Chardonnay ist out. Baut jeder Bauer auf jedem Kartoffelacker an. Dass einige der größten Weine der Welt Chardonnays sind, fällt nicht ins Gewicht. Amerikaner trinken Chardonnay zu ihren Hamburgern. Sollen sie doch.

CHENIN BLANC

Riecht wie... tja... also... stellen Sie sich vor... nein... ungefähr wie... **es geht nicht!** Chenin Blanc riecht immer ein bisschen wie Erbrochenes. Also nicht wie das komplette Malheur, sondern nur wie diese säuerliche Note. Versuchen Sie zu Ihrem eigenen Schutz, sich nicht daran zu erinnern, glauben Sie es einfach! Nichtsdestotrotz werden aus der Rebe – vor allem an der Loire und in Südafrika – tolle Weißweine produziert, von denen die Welt wenig Notiz nimmt. Und wenn die Welt kaum Notiz nimmt, warum sollten Sie?

GEWÜRZTRAMINER

Gewürztraminer riecht eigentlich nicht nach Gewürzen, sondern nach Rosen. Das können frische Rosen sein oder verblühte, es kann auch Rosenwasser oder Rosenseife sein – aber um die Rose kommen Sie nie herum. Häufig sind Gewürztraminer – egal, von wo sie stammen – pappig süß. Nur wenige Winzer verstehen es, sie im richtigen Maße süß sein zu lassen oder aber – noch schwieriger – im richtigen Maß trocken. Die Rebsorte passt prima zu asiatischem Essen. Wenn Sie ein respektierter Außenseiter sein wollen, ist dies Ihre Rebsorte!

GRAUBURGUNDER

Natürlich klingt der französische Name – Pinot Gris – gleich drei Preisklassen besser. In nennenswerter Menge und Qualität wird Pinot Gris nur in Deutschland (vor allem in Baden), in Italien (Pinot Grigio) und im Elsass produziert. Die Weine präsentieren sich früher zugänglich als die aus den Geschwistern Weißburgunder und Chardonnay, bekommen mit dem Alter aber gerne eine Bitternote. Und was nicht mindestens ein halbes Jahrhundert reifen kann, ist nicht wert, dass man darüber redet.

MÜLLER-THURGAU

Nein, wirklich nicht. Wenn dies Ihre Lieblingsrebe ist, haben Sie ein Problem. Sprechen Sie den Namen nicht aus. Nie. Auch nicht

„Rivaner“, wie Müller-Thurgau neuerdings und fälschlicherweise heißt. Man dachte, die Traube sei eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner. Ist sie aber nicht. Mit dem Riesling vermählte sich die Gutedel. Auch egal. Die Traube bringt süffige Weine, typischerweise mit einem leichten Muskat-Ton, hervor; so etwas können Sie zur Erfrischung gut finden, aber auch nicht mehr: Müller-Thurgau ist nämlich lecker und über solche Sachen redet man nicht.

RIESLING

Die Riesling-Rebe ist die Königin der Weißweine. Da schert es uns nicht, dass Weine aus Chardonnay oder Sauvignon Blanc / Semillon – wenn sie aus den richtigen Häusern kommen – zu höheren Preisen gehandelt werden und Riesling weltweit viel seltener getrunken wird. Die Königin muss ja nicht allen gefallen, sondern nur Kennern. Selbst wenn jemand dagegen argumentiert, keine weiße Rebsorte spiegelt gleichermaßen das Terroir, auf dem sie wuchs, und keine Traube bringt so grazile edelsüße Weine hervor. Sagen Sie, Riesling sei Ihre bevorzugte Rebsorte – Sie sind auf der sichersten Seite.

RULÄNDER

Also Ruländer schon mal gar nicht. Diese hässliche deutsche Bezeichnung für den „Grauen Burgunder“ nehmen Sie nicht in den Mund. Heutzutage steht Ruländer nur noch auf Flaschen, deren Inhalt genau so schmeckt wie Grauburgunder vor Jahrzehnten in Deutschland. Breit und krautig. So billig sollten Sie sich nicht blamieren.

SAUVIGNON BLANC

Wenn hier steht, dass diese Traube nach Gras riecht, ist (leider?) nicht das Kraut gemeint, welches die Niederländer witzigerweise in Coffee-Shops verkaufen. Es geht um echtes, grünes, sattes Gras. Eine Rebsorte für Kühe.

SEMILLON

Die Traube für Romantiker: Eine junge, französische Winzerin erzählte mir einmal, sie liebe die Semillon-Traube. Auf die Frage warum antwortete sie, die Semillon könne nur gemeinsam mit der Sauvignon Blanc Großes schaffen. Sie wäre – und sie wählte ein altes poetisches Bild – wie ein Engel mit einem Flügel. Nur zusammen mit einem anderen könne sie fliegen. Was die Semillon angeht, hat sie vollkommen recht. Es fehlt der Rebsorte einfach an vielem, aber in einer Cuvée kann sie Wunder wirken. Gemeinsam mit der Sauvignon Blanc wird sie auch vorteilhaft (= glücklich) alt. Eine Traube für monogam veranlagte Weintrinker.

(GRÜNER) VELTLINER

Die Österreicher trinken so was. Muss man mehr schreiben?

VIOGNIER, MARSANNE, ROUSANNE ETC. PP.

Zur Zeit werden die autochtonen – was so viel wie „eingeborenen“ bedeutet – Rebsorten Südfrankreichs wiederentdeckt. Jahrelang wurde aus ihnen, mit Verlaub, nur Gesöff produziert und plötzlich, auf einmal, merkt die Weinwelt, wie unglaublich toll sie sind. Bestes Besserwissermaterial. Suchen Sie sich irgendeine davon aus, behaupten Sie, das differenzierte würzige Aroma hätte Sie für alle Zeiten eingenommen. Sie können nichts falsch machen und je weiter die Zeit voranschreitet, desto mehr Menschen werden merken, wie Recht Sie damals schon gehabt haben, Sie Prophet, Sie!

WEISSBURGUNDER

Weiß klingt gut: rein, edel, unverfälscht. Außerdem spielt die beste Fußballmannschaft der Welt traditionell in Weiß: Real Madrid. Rein adjektivisch geht das also schon mal in Ordnung. Auch hier ist allerdings der französischen Sprache der Vorzug zu geben, also Pinot Blanc. Ein guter Essensbegleiter ist er, der Pinot Blanc, und viele Menschen mit einer Vorliebe für Fisch haben eine Vorliebe für Pinot Blanc. Und für Zitronenspritzer, aber das interessiert hier nicht.



Carsten Sebastian Henn

Henns lustige Weinschule

Gebundenes Buch, Pappband mit Schutzumschlag, 160 Seiten,
11,5 x 19,0 cm
ISBN: 978-3-8094-1983-9

Bassermann

Erscheinungstermin: August 2006

Sommelier in drei Stunden

Nicht jeder kennt sich mit gutem Wein aus. Aber das kann man ja lernen. Von unerlässlichen Wissensgrundlagen, wichtigen Rebsorten, unterschiedlichen Vorzügen von weißen und roten Weinen (und wie man diese auch fachmännisch bei gepflegter Weinkonversation kundtut), wer eigentlich dieser Bacchus war, ob bei Weinproben tatsächlich auf den Boden gespuckt wird und wie man vom Weinhändler seines Vertrauens nicht übers Ohr gehauen wird – das ist ebenso wichtig wie hilfreich, um zum Beispiel den richtigen Tropfen zu einem Essen auszuwählen. Mit allen Do's and Dont's beim Weingenuss.