

Der Lohn der Geduld

Große Weine eröffnen Welten! Sie erzählen Geschichten und bieten viel

Gesprächsstoff. Aber was ist eigentlich ein Spitzenwein? Eines ist sicher: Ihr Renommé verdanken sie nicht kurzlebigen Moden oder Marketingstrategien. Konstante Qualität, Unverwechselbarkeit und geschmackliche Einzigartigkeit sind ebenso charakteristisch für sie – oder, um es mit den Worten von Philippine de Rothschild von Château Mouton-Rothschild zu sagen: „Einen großen Wein zu machen, ist einfach – man braucht bloß einen Weinberg und 200 Jahre Erfahrung.“ – Jetzt zu den Feiertagen ist wieder ihre Zeit gekommen.

Junge, du musst auch mal an die Zukunft denken.“ Wahrscheinlich war es dieser stets etwas sorgenvolle, wohlmeinende Satz meiner Mutter, der mir durch den Kopf schoss, als ich bei Marc Colin im Keller stand. Bestimmt hatte sie es nicht so gemeint, wie ich es jetzt auffasste. Aber dass ich mit dem Erwerb von zwei Flaschen **Montrachet** in die Zukunft investierte, war mir an diesem neblig-trüben Novembernachmittag eigentlich schon klar. Der Hausherr marschierte kurz in die hinterste Kellerecke und kam mit den Gewünschten zurück. Bruchsicher verpackt, wanderten sie in mein Fahrzeug. Jetzt begann die lange Zeit des Wartens und Betens, dass sie sich zu jenem legendären Nektar entwickeln mögen, von dem schon Alexandre Dumas der Ältere behauptet hatte, man müsse ihn kniend und mit entblößtem Haupt trinken.

Zu meinem 40. Geburtstag war es so weit: Ich schritt die Stufen meines Kellers hinab hin zu den zwei Holzkästchen mit den vier wertvollsten Bouteillen meines Kellers und öffnete das eine von ihnen sacht. Zärtlich glitt mein Blick über die beiden grünen Flaschen. Wie oft hatte ich sie in den vergangenen Jahren gestreichelt, manchmal kurz entnommen, betrachtet und wieder zurückgelegt. Doch diesmal war das Schicksal der ersten Flasche besiegelt. Ins Glas ergoss sich ein intensiv goldenes Elixier, das anfänglich etwas zögerte, seine Bukettnuancen freizugeben. Kurze

seine vornehme geröstete Mandeln und nun in den Sinn. Alles verwoben, die Säure verhalten. Und ein allmählich entfaltetete



Zeit später legte der Wein Zurückhaltung ab, Honig, Akazienblüten kamen mir miteinander fein noch spürbar, aber sehr Geschmack, der sich und lange auf der Zunge

blieb. Und Erinnerungen an jenen trüben Herbsttag vor vielen Jahren wurden wach. Das Warten hatte sich gelohnt.

Oder jener denkwürdige Abend mit zwei Freunden, von denen einer eine Flasche **Pétrus** von seinem Vater geerbt hatte, die er nun in kleinem Kreis verkosten wollte. Flankiert von zwei Paladinen des Médoc, einem **1989er Château Léoville-Las Cases** und einem **1985er Château Lafite**, war der Pomerol aus einem nur als „klein“ eingestuften Jahrgang ein Beispiel dafür, zu welchen Höhen sich die Bordelaiser Gewächse aufschwingen können und weshalb das Gebiet an der Gironde als Nabel der Weinwelt gilt. Den ganzen Abend über steckten wir immer wieder die Nase ins Glas, schlürften, schnüffelten – tauschten Assoziationen aus. Es war eine Sternstunde meiner „Weinkarriere“.

Zum Genuss solcher Raritäten gehört freilich auch die passende Gelegenheit und die entsprechende Gesellschaft. Ein Kommentar wie: „Nicht schlecht, aber probier mal den hier, da kann jeder Franzose einpacken – gibt’s spottbillig beim Allgemeinen Delikatesseninstitut“ killt todsicher und umgehend jeglichen Genuss an einem noch so lange und sorgfältig gepflegten Grand Cru. Mein Rat: Flasche wieder verkorken und für derart genussresistente Zeitgenossen ausreichend Oettinger-Bier bereithalten.

Es ist aber auch ein Gebot der Gastfreundschaft, seine Gäste nicht zu überfordern. Endlose Monologe des Gastgebers über den tollen Stoff, den er da entkorkt, bringen jede gute Stimmung auf den Tiefpunkt, Spitzenwein hin oder her. Passende Weine zu Gänsebraten, Wild und dem ganzen Repertoire an weihnachtlichen Genüssen, die nachhaltigen Eindruck hinterlassen, selbst bei verwöhnten Weintrinkern, gibt es auch zu wesentlich günstigeren Konditionen – etwa die Roten des jungen Pfälzer Kult-Winzers **Markus Schneider**, heißen sie nun „**Black Print**“ oder „**Tohuwabohu**“ oder tieffarbene und würzige Weine aus Südfrankreich, wie etwa „**Les Terrasses Grillés**“ von **Guy Moulinier** aus **St-Chinian**.



Woraus wir den Schluss ziehen: Spitzenweine sollten nur im kleinen Kreis Gleichgesinnter geöffnet werden. Es sei denn, man versucht, Eindruck beim Erbonkel zu schinden. Bei den großen Gewächsen aus Bordeaux sollte es allerdings schon ein reifer Jahrgang (etwa aus den 80er-Jahren) sein, sonst fällt auch diese Pulle unter die Erbmasse, weil der Beschenkte die Trinkreife eventuell nicht mehr erlebt ...



Wenn die Verwandtschaft wieder abgereist und Ruhe ins Heim eingekehrt ist, tauchen nicht selten akute Rückzugsbedürfnisse auf. Gelegentlich sogar schon davor. Auch besinnliche Gedanken werden durch entsprechende Weine gefördert. Aus Italien stammt für derartigen Nektar der bildhafte Name „Meditationswein“: Weine, die allein Genuss genug sind, kein aufwändig zubereitetes Essen, sondern höchstens etwas Hart- oder Blauschimmelkäse oder eine feine, zart schmelzende Schokolade erfordern. Ansonsten: nur die Flasche, ein Glas und ich. Ein

herausragendes Beispiel hierfür: die **Amarone**-Kreationen von **Romano dal Forno** aus der Nähe von Verona. Die tiefdunklen, üppigen Konzentrate mit einem Duft wie ein Gewürzbasar aus 1001 Nacht, dem Bukett von Kakao und kandierten Früchten gibt es gottlob auch in halben Flaschen, was angesichts des beeindruckenden Preises und auch des Alkoholgehaltes von mehr als 15 Prozent als ein Glücksfall anzusehen ist.

Und nicht zuletzt sind da die Weine „pour le plaisir“ – wie der Franzose sagen würde. Für mich gehören hierzu die eleganten und verspielten edelsüßen Gewächse der Mosel mit ihren Seitentälern, zum Beispiel die Weine der **Karlsmühle** von **Peter Geiben** an der Ruwer, mit niedrigem Alkoholgehalt zu zartem Biskuit, fragilen Vanillekipferln oder sanften Orangenkeksen ein willkommener, nicht belastender Zeitvertreib an einem Sonntagnachmittag im Advent. Eines haben all diese Weine gemeinsam, so unterschiedlich sie sein mögen: Sie sind schwer wieder zu vergessen. Die Suche nach solchen Erlebnissen ist es, die einen Weinfex immer wieder antreibt.

Text zuerst erschienen in SZ Wohlfühlen 4/2010