Bloß nicht von Experten einschüchtern lassen – „Das Weinbuch ohne Blabla“

geschrieben von Bernd Berke | 14. Februar 2024

Vorab bemerkt: Dieses Buch ist bereits seit fünf Monaten auf dem Markt, liegt in der dritten Auflage vor und hat immerhin den Deutschen Kochbuchpreis bekommen. Doch erst durch ein Interview der Süddeutschen Zeitung mit der Autorin Louisa Maria Schmidt bin ich darauf aufmerksam geworden. Also habe ich „Das Weinbuch ohne Blabla“ käuflich erworben. Nix Rezensionsexemplar.

Interessant und ermutigend erschien mir Schmidts Ansatz, dass sich die Leute nicht durch hochtrabende Weinexperten (wohl wirklich überwiegend Männer) ins Bockshorn jagen lassen, sondern ihrem eigenen Geschmack auch ohne sonderlichen Fachjargon auf die Spur kommen sollten. Tatsächlich gibt es auf diesem Felde viel affiges Getue, von dem sich die Autorin wohltuend fernhält. Also auf zur Verkostung! Munter reingeschnuppert und reingeschmeckt ins Buch:

Natürlich packt die studierte Weinfachfrau und Weinbloggerin

Louisa Maria Schmidt (die ihr Lesepublikum gerne freundschaftlich als „Lou“ anspricht) denn doch jede Menge Spezialwissen aus, das sie freilich nicht mit Imponiergehabe zubereitet. Das breite Spektrum reicht von Trauben- und Weinlesekunde über Keller-Phänomene wie Holzfässer (nicht mehr „sexy“), Schwefelzusatz, Weinstein (im Grunde okay, weil natürlich) und einen bedenkenswerten Exkurs zum Alkoholismus bis hin zur kapitalen Hauptsache: den großen Weinsorten und Weinlagen. Persönlich war ich etwas verblüfft, weil einer meiner Favoriten (Nero d‘Avola aus Sizilien) überhaupt nicht vorkommt. Vielleicht ist mein Geschmack ja nicht „hip“ genug.

Ein Grundbekenntnis der Autorin lautet jedoch, dass stets der persönliche Geschmack und keinerlei Vorgabe entscheidend sein sollte. Sprachlich serviert sie ihre fundierten Erkenntnisse locker und gut gelaunt, wobei sie es in einer Hinsicht übertreibt. Gefühlt auf jeder zweiten Seite verwendet sie das vermeintlich coole Kürzel „aka“ (für: also known as = auch bekannt als). Es tut dem Buch aber insgesamt keinen Abbruch.

Man lernt eine ganze Menge hinzu, auch Überraschendes. So etwa, dass die vielfach verpönten Schraubverschlüsse gar nicht schlechter sein müssen als Korken, ja, dass sogar Wein in Beuteln und Tetrapaks womöglich richtig gut sein kann. Und welche Gläser sind empfehlenswert? Schmidt zufolge und vielleicht zum Entsetzen mancher Puristen reichen ordentliche Universalgläser, die noch dazu getrost spülmaschinenfest sein dürfen. Hierbei wirbt sie sogar für eine bestimmte Marke. Nun ja. Jedenfalls sollen wir die Gläser immer schön am Stiel anfassen, denn Handwärme verfälsche den Geschmack.

Eigentlich selbstverständlich: Prinzipiell kommt es in erster Linie auf die Winzerkunst (Lou Schmidt würde schreiben: Winzer:innenkunst) und den Inhalt der Flaschen und Gläser an. Deutlich aufgewertet finden sich übrigens halbtrockene oder gar süße Weine, die sich eben zu manchen Speisen am besten fügen. Trotzdem: Not my cup of tea, um es fachfremd zu sagen.

Im Wesentlichen handelt das Buch von guten oder auch fehlerhaften Tröpfchen aus Italien, Frankreich, Spanien und Deutschland (das im Vergleich gar nicht übel wegkommt), zudem wird etwa Slowenien lobend erwähnt und Österreich nicht vergessen. Übersee-Anbaugebiete werden zumindest gestreift. Auch geraten Weinableger wie Champagner, Prosecco, Portwein oder Sherry in den zumeist wohlwollenden Blick.

Es fehlen allerdings jegliche fotografische Bebilderung und/oder Grafiken, die einiges verdeutlichen könnten. Bloße Aufzählungen und Tabellen können den Verlust kaum wettmachen. In dieser Hinsicht wirkt das Buch leider etwas unsinnlich. Ein Haupt-Gestaltungselement sind übrigens jene gedruckten „Rotweinflecken“, die sich vom Cover bis zur Rückseite durch alle Kapitel ziehen. Für Zehntelsekunden erschrickt man anfangs tatsächlich: Habe ich etwa das Buch mit meinem Merlot (oder Primitivo etc.) versaut?

Louisa Maria Schmidt: „Das Weinbuch ohne Blabla“. dtv, 286 Seiten, 20 Euro.