

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. Geföhlt 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.

Ein Rathaus kündigt vom guten Leben bei Wein und Gesang

geschrieben von Hans Hermann Pöpsel | 14. Februar 2024

Rathäuser als Zentralen der kommunalen Politik können das unterschiedlichste Aussehen und die seltsamste Geschichte haben. Wenn es sehr gut kommt, dann wurden sie direkt als Rathaus gebaut wie das wunderschöne spätmittelalterliche

Fachwerkhaus in der Altstadt von Hattingen oder das Rathaus von Michelstadt – angeblich das älteste seiner Art in Deutschland.



Rathaus Ennepetal, früher ein Wohnheim für junge Fabrikarbeiterinnen. (Foto HH Pöpsel)

Weniger schön finden die meisten Bürger ihre als Neubauten errichteten Rathaus-Betonschachteln, wie man sie in Lüdenscheid oder Essen findet. Wieder andere Rathäuser zogen in ein Gebäude, das ursprünglich für einen ganz anderen Zweck gebaut wurde. Zu dieser Art gehört auch die Stadtverwaltung in der Industrie-Kleinstadt Ennepetal am Südrand des Ruhrgebietes.

Die Stadt gab es bis 1949 noch gar nicht. Zwei Gemeinden – Milspe und Voerde – schlossen sich damals freiwillig zusammen. Sie waren schon zuvor als ein gemeinsames Amt Milspe-Voerde locker verbunden gewesen, und diese Amtsverwaltung residierte seit 1937 in einem großen Altbau, der schon Ende des 19. Jahrhunderts von einem Fabrikanten als Wohnheim für seine jungen Fabrikarbeiterinnen gebaut worden war. War schon die Beschäftigung von Frauen in dieser Größenordnung in einer Schraubenfabrik damals ungewöhnlich, so war es die

fürsorgliche Unterbringung nicht minder.



Neckische Putten mit
Weinreben am alten Rathaus.
Prost. (Foto HH Pöpsel)

Als einige Jahrzehnte später das Gebäude für diesen Zweck nicht mehr gebraucht wurde, wechselte es den Besitzer, der es zu einem Hotel umbaute. Auf diese Weise kamen auch die Stuckelemente an die Vorderfront, die vom guten Leben bei Wein und Gesang berichten. Als dann später die Amtsverwaltung einzog, ließ man den Außenschmuck unangetastet, und so blieb es auch, als nach der Stadtgründung im April 1949 ganz folgerichtig das Rathaus der neuen Stadt dort eingerichtet wurde.

Auch heute noch dient es als Verwaltungsgebäude, und im Sitzungssaal tagen noch immer die Politiker – wenn auch nicht mehr bei Bier und Wein. Das gibt es nur noch nach Dienstschluss in der Kantine, und die liegt immerhin im Untergeschoss dieses seltsamen Rathauses.

Endlich! Der Klimawandel kredenzts uns edlen Emschertal-Wein aus Dortmund

geschrieben von Bernd Berke | 14. Februar 2024

Historisches Ereignis in Dortmund. Wir zitieren aus einer Pressemitteilung der Emschergenossenschaft: „Der erste seit dem Mittelalter in Dortmund angebaute Wein ist gekeltert und abgefüllt“.

Da staunt man offenen Mundes. Seit vielen Jahrhunderten gab's hier keinen ortswüchsigen Rebensaft mehr – und jetzt sind wir ergriffene Zeitzeugen, wenn die Weinseligkeit endlich fröhliche Urständ' feiert, und zwar mit einem Gewächs, das da diesen klingenden Namen trägt: „*Neues Emschertal – Phoenix 2014*“. Viel mehr noch: Besagte Emschergenossenschaft, sonst hauptsächlich für Abwasser zuständig, will künftig eventuell weite Teile des (weitgehend renaturierten) Flusslaufs als Weinbaugebiet nutzen. O Täler weit, o Höhen...

Glorreiche Zukunft für die Stadt

Statt zu rätseln, wer denn just heute die allererste Flasche des neuen Weißweins bekommen hat (es war Dortmunds OB Ullrich Sierau, dem es halt dienstgradmäßig zusteht), schwelgen wir lieber in Phantasien über die – zumindest in önologischer Hinsicht – glorreiche Zukunft der einstigen Freien Reichs- und Hansestadt.



Der fröhliche Weinberg:
Dortmunds OB Ulrich Sierau
(li.) und Dr. Jochen
Stemplewski,
Vorstandsvorsitzender der
Emschergenossenschaft,
präsentieren am Phoenixsee
den neuen Emschertal-Wein.
(Foto: © Rupert Oberhäuser /
Emschergenossenschaft,
www.oberhaeuser.com)

Wahrscheinlich wird Dortmund schon in wenigen Jahren in einem Atemzug mit Bordeaux oder wenigstens Rüdes- und Heppenheim genannt werden. Demnächst wird es hier wohl rauschende Winzerfeste geben, bei denen strahlende Weinköniginnen gekürt werden. An lieblichen Hängen wachsen dann die Trauben für edle Sorten wie „Hörder Haldenglück“, „Wambeler Goldtröpfchen“, „Scharnhorster Liebfrauenmilch“, „Borussen-Riesling“, „Nordstädter Nachgärung“ oder „Asselner Auslese“. Da kräuseln sich schon vorab die Lippen des Kenners.

Robuste Rebensorte

Apropos Dortmunder Wein. Vor zwei oder drei Jahren habe ich mal beim Griechen um die Ecke einen quasi im Blumenkasten und eher spaßeshalber selbst kultivierten Wein probieren dürfen. Gewiss, es hatte was vom unverhofften Biss in eine Zitrone. Aber das muss ja gar nichts heißen. Heute hatten wir wieder rund 28 Grad im Schatten, die Reben gedeihen sicherlich

prächtig. Folglich muss das [Deutsche Weininstitut](#) schon bald seine hoffnungslos veralteten Landkarten der deutschen Weinlagen ändern. Nordwanderung im Weinbau, so lautet das Stichwort.



Gleich macht es „Plopp!“ – und vielleicht ist dann Dortmunder Wein im Glas. (Foto: Bernd Berke)

Der erste Weinberg Dortmunds umfasst übrigens bislang 150 Quadratmeter mit 99 Reben (erste Ausbeute: 35 Liter Wein) und befindet sich am Nordufer des erst vor wenigen Jahren künstlich geschaffenen Phoenixsees, welcher nicht nur als „Tatort“-Kulisse Berühmtheit erlangt hat. Früher stand auf diesem Areal das Stahlwerk, das rein zufällig so hieß wie die robuste Rebensorte: Phoenix. Welch' wunderbare Fügung.

Angelegt wurde die kleine Anhöhe, um die (nicht durchweg unerfreulichen?) Folgen des Klimawandels in der Region zu studieren. Unser Vorschlag: Resultate sollten am besten gleich der „Klimakanzlerin“ gemeldet werden, die den Dortmunder Wein natürlich auch mal verkosten muss. Womöglich wird sie

anschließend ein gutes Wort in Brüssel einlegen, und es werden EU-Subventionen für den Weinanbau in die Stadt fließen. Kurzum: Wir süffeln uns herrlichen Zeiten entgegen.

„Mächtiger Körper, Wahnsinn im Glas“: Das Vokabular der Weinverkostung

geschrieben von Bernd Berke | 14. Februar 2024

In vino veritas! Wer wollte bestreiten, dass im Wein der Widerschein von Weisheit und Wahrheit funkeln kann? Das edelste aller Getränke spornt den Menschen seit jeher auch zu sprachlichen Anstrengungen an, mit denen er den zahllosen Geschmacksnoten halbwegs gerecht werden will – ein ähnlich schwieriges Unterfangen wie die verbale Umschreibung musikalischer Nuancen.



Von einem Schloss zum anderen... (Foto: Bernd Berke)

Der mindestens ebenso starke Hang zur Bequemlichkeit hat allerdings eine standardisierte, vielfach zu Formeln geronnene

Sprache mit sich gebracht, die sich derart in Schwärmerei und Huldigung ergeht, dass oft genug die Gefilde des Lächerlichen gestreift werden. Da wird geraunt, rhapsodiert, psalmodiert und in die Harfe gegriffen, dass es nur so rauscht.

Aus zwei umfangreichen Weinkatalogen renommierter Häuser (Hanseatisches Wein- und Sektkontor sowie Tesdorpf) habe ich gängige Floskeln des Rühmens herausgepickt, wie sie nach der Verkostung offenbar so anfallen. Am Schluss dieses Beitrags finden sie sich in einer Auflistung, quasi fürs Vokalbelheft.

Mutmaßung: Wer die wichtigsten Signalwörter einigermaßen stilsicher anwendet, der ist schon ziemlich gut für den Verkauf gerüstet. In diesem Sinne ist es eine peinliche Entgleisung, wenn hie und da von „Powerwein“ gemunkelt wird. Die unbedarfte Wortschöpfung passt nicht in eine Welt, in der ansonsten Jahrhunderte währende Traditionen beschworen werden und in der etwa die Punktwertung des Wein-Gurus Robert Parker wie in einer Monstranz einhergetragen wird.

Bei all dem vermengen sich Begrifflichkeiten für Duft- und Geschmacksnoten manchmal bis zur Unschärfe. Überhaupt gewinnt man bei fortlaufender Lektüre solcher Beschreibungen den Eindruck, dass man die häufigsten Weinwörter nahezu beliebig kombinieren und stapeln kann – schon klingt es nach dem Jargon der Eingeweihten. Doch fragt man sich bang, wie die stille Post von den hochsensiblen Degustierern zu den Werbetextern gelangt. Ob da immer alles so ankommt, wie es gemeint war?

Vollmundige Lobpreisungen setzen bereits bei Gewächsen an der 12-Euro-Grenze ein, so dass bei edlen Tröpfchen zu mehreren tausend Euro pro Flasche auch sprachlich die Luft nach oben ganz dünn wird. Die stets selig schwelgenden Texter haben ihr Pulver, so scheint es, schon längst auf dem Gelände der moderaten Einstiegspreise verschossen. Was soll man verbal noch nachlegen, wenn man schon den einen oder anderen 25-Euro-Wein der „Weltklasse“ zugerechnet hat? Hier empfiehlt es sich vielleicht, die Fachsprache noch entschiedener zu

systematisieren, also auf strenge Hierarchie zu trimmen und bestimmte Worte nur den teuersten Weinen vorzubehalten...

Es fällt auf, dass der Hanseaten-Katalog immerzu mit dem Begriff „Körper“ („saftiger Körper“, „mächtiger Körper“) wuchert und so manchen „Abgang“ („warm und schön lang“) getreulich verzeichnet, während es Tesdorpf eher mit Struktur, Statur und Finale hält. Im Großen und Ganzen aber überschneidet sich das wabernde Vokabular der Weinbeschreibung, wie es sich in vielen Jahrzehnten verfestigt hat. In aller Regel sind die angepriesenen Weine zumindest harmonisch und gut ausbalanciert, sodann beispielsweise nobel oder vital. Mit steigenden Preisen mehren sich denn doch Verzückungsworte wie diese: umwerfend, atemberaubend, betörend, hinreißend, bezaubernd, aristokratisch, majestätisch, zum Niederknien, monumental, unergründlich oder unbegreiflich. Man muss sich das mit tremolierender Stimme und weit ausholender Geste von einer gülden umrahmten Bühne herab gesprochen vorstellen. Oder gleich vor einem Altar mit Tabernakel.

Da wir hier in einem Kulturblog sind, folgen jetzt noch vier erlesene Wein-Vergleiche aus dem Reich der Künste. Bitte festhalten, es geht gleich scharf in die Kurve:

Tänzerisch wie der leichtfüßige Tanz des legendären Rudolf Nurejew.

Hier perlen die Aromen wie Bach'sche Fugen.

...zart konturiert wie ein Bild von Claude Monet

...überrascht mit aromatischen Wendungen wie eine Oper von Verdi

So. Und nun der samt und sonders aus Originalzitaten geschöpfte Lernstoff, der beim nächsten Mal „sitzen“ soll, ganz nach dem altbewährten Motto: Hefte `raus – Klassenarbeit!

Kleines Weinbeschreibungs-Lexikon

ABGANG, FINALE & Co.

Erstaunlich frischer Abgang

Der Abgang ist warm und schön lang

Nachhaltiges Finale

Mit grandiosem Feuerwerk im Finale

Im Finale macht sich eine leicht malzige Würze bemerkbar

Mit einem sehr langen Finish

Ewig langes Finish

Konzentrierter, zugleich aber filigraner Nachhall

Tiefer und langer Nachhall

Langer, saftiger Nachhall

Beträchtliche Persistenz

Von beeindruckender Persistenz

FRUCHT

Die Aromen sind fruchtig und floral

Reife Frucht und kühle Mineralität wunderbar ausbalanciert

Geradlinig fruchtig

Schön prononcierte Fruchtaromen

Fruchtbetont

Delikate Frucht

Richtige Balance von Frucht, Frische und Volumen

Sehr schön ausgefeiltes Frucht-Säure-Spiel

Mit prallen Frucht-Aromen und überbordender Vitalität

Subtile, hochelegante Frucht

Üppige, elegante Frucht

Üppige und auskleidende Frucht

Saftig pikante Frucht

Brillanz der prallen Frucht

Feuerwerk delikat fruchtiger Aromen

GAUMEN

Der Gaumen ist samtig

Am Gaumen schmelzig und rund

Am Gaumen vielschichtig und samtweich

Am Gaumen sauber und erfrischend

Am Gaumen substanzreich und komplex

Am Gaumen wirkt er schlüssig und stimmig

Am Gaumen ein Schmeichler

Die Präsenz am Gaumen ist geschmeidig und sehr samtig, zeigt aber durchaus Kraft und Muskeln

...der den Gaumen liebkosend willkommen heißt

...dessen Präsenz am Gaumen einem Vulkanausbruch gleichkommt

Am Gaumen entwickelt sich ein regelrechter Sturm der Aromen

Der Gaumen wird von runden, samtigen Gerbstoffen zart gestreichelt

KÖRPER

Beeindruckt mit Frucht, gutem Körper und Tiefe

Hat einen vollen Körper

Mit charakteristischem und stabilem Körper

Mächtiger Körper

Am Gaumen mit tollem Körper

Der Körper ist stabil

Saftiger Körper

MINERALITÄT

Mineralische, erdige und leicht florale Noten

Hintergründige Mineralität

Beinahe salzige Mineralität

Rassige Mineralität

Hintergründige, feinherbe Mineralität

Säurespiel mit mineralischem Nerv

Cremige Mineralität

Erfrischende Mineralität

...ruht die Frucht auf einem mineralischen Kissen

NASE

Die Nase ist klar

Zeigt eine reife Nase

Vielschichtige Nase

Eine saubere, klare Nase

Hat eine konzentrierte Nase

STRUKTUR

Plus an Struktur und Kraft

Elegante Struktur

Subtile Struktur

Samtig-weiche, noble Struktur

Tiefgründig strukturiert

Von verwobener Struktur

Nobel strukturiert

Türmt sich die aromatische Struktur geradezu auf

Weit ausholende Struktur

Sehr reich in seiner Struktur

Verzaubernd strukturiert

Bezaubernd im reich strukturierten Duftspiel

Fein geschliffene Struktur

TANNINE

Angenehme Tanninstruktur

Seidenfeine Tannine

Seidige Tannine

Durch sechs Monate Barrique geschmeidig gewordene Tannine

Tanninrückgrat

Mit seidigen Tanninen gut strukturiert

Tannine sind fest und stabil

Runde Tannine

Weiche Tannine

Tannine sind fein und zurückhaltend

In Samt und Seide gehüllte Tannine

Zart schmelzende Tannine

Feinmaschige Tannine

Zarte, reife Tannine ummanteln den Säurenerv

TEXTUR

Die Textur ist viskos

Seidenfeine Textur

Fein cremige Textur

Perfekt eingebundene Textur

TERROIR

Schieferkalk-Terroir

Schiefer-Terror

Terroirbezogen

Nektar des Bordelaiser Terroirs

VERSCHIEDENES

Spritzig frisch, lebendig

vital

juvenil

Mit dem besonderen „Pfefferl“

Maskulin im Auftreten

Geradezu muskulös

Blumige Akkorde

Herrlich saftig

Atemberaubendes Elixier, das sprachlos macht

Er ist tiefdunkel und deutet schon mit prächtigen „Kirchenfenstern“ Viskosität und Volumen an.

Samtig, sanft und auskleidend

„Outstanding“ schreibt Parker über diesen „Wahnsinn im Glas“.

Sensationell, nobel, feingliedrig, distinguiert und tiefgründig

Sagenhaft samtig, unglaublich dicht, hochelegant und doch kraftvoll

Kostümiert sich mit einem filigranen Duftspiel

Hinreißender Wein mit magischem Tiefgang

Komplexes aromatisches Geflecht

Schmeichelt den Sinnen wie eine warme, sternklare Nacht

...dass die Sinne nicht nur vibrieren, sondern beben

AROMEN, BOUQUET

Ananas Anis Apfel Aprikosen

Backpflaumen Beerenkonfitüre Birne Bittermandel
Bitterschokolade Blaubeere Brioche Brombeere

Cassis

Datteln Dunkle Beeren Dunkles Steinobst

Eichenholz Erdbeeren Espresso Eukalyptus Exotische

Früchte Feigen Feuerstein Flieder Florale Komponenten

Gelbe Früchte Gewürzschrankchen Grapefruit

Haselnuss Himbeere Holunder Holz Honig Honigmelone

Jasmin Johannisbeere

Kaffee Kandierte Früchte Karamell Kernobst Kirsche

Kirschkompott Konfitüre Koriander Kräuter der Provence

Lakritz Lavendel Lebkuchengewürz Leder Limetten Limonen

Lorbeer Lychees

Mandelblüten Marillen Marzipan Maulbeeren Melone Minze Mokka

Mokkabohnen

Nektarinen Nelke Nüsse

Orangenblüten Orangenschalen Orient-Tabak

Paprika Pfirsich Pflaumen Pflaumig-malzig-traubig Pfeffer

Pilze

Quitte

Rhabarber Rosen Rosenholz Rosinen Rosmarin Röstaromen

(dezente...) Rumtopf Früchte

Sandelholz Schattenmorellen Schokolade Schwarze Johannisbeeren

Schwarze Oliven Schwarzer Tee Schwarzkirsche Stachelbeere

Steinobst Süßholz Süßkirsche

Tabak Tarte au Citron Thymian Toastbrot Toffee Trockenfrüchte

Trüffel

Vanille Veilchen

Waldbeeren Waldboden Waldfrüchte Walnüsse Weichselkirsche
Weihrauch (Anmutung von...) Weinbergpfirsiche Weiße Blüten
Weißer Pfeffer Wiesenblumen Wildkräuter

Zabaione Zartbitter Zedernholz Zigarrenkiste Zimt
Zitronenbaiser Zitronengras Zitrusfrüchte Zwetschgen