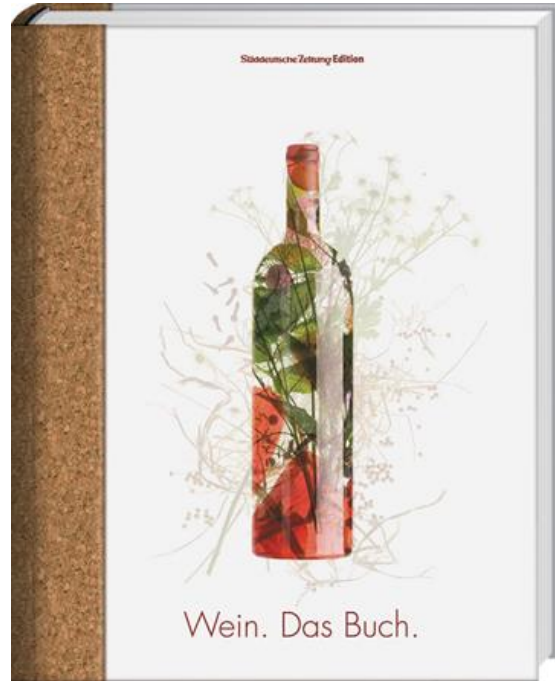




So schön kann Wein sein



Ralf Frenzel (Hg.): Wein. Das Buch Süddeutsche Zeitung Edition 2016 264 Seiten · 49,90 · 978-3-86497-375-8



Etwas protzig ist es schon. Der Titel erinnert an andere Bücher (*Ein Mann. Ein Buch*) aus der Edition der Süddeutschen Zeitung: „Wein. Das Buch“. Das klingt fast biblisch, das Erste Buch Moses. Als hätte es zuvor nie gute Bücher über den Wein gegeben. Denjenigen, die des Französischen mächtig sind, empfehle ich den *Dictionnaire des vins* (Larousse) in der neuesten Ausgabe, ein handliches Buch, in dem man viel Wissenswertes findet. Man findet darin sogar den Johannisberg – „berühmter Weinberg im Rheingau“ –, dessen Weine sowohl Alexandre Dumas als auch Heinrich Heine gerne getrunken haben. Nun, wir wollen nicht Äpfel mit Birnen vergleichen. Das neue Buch gehört natürlich zu einer anderen Liga. Für ein ganz anderes Publikum, z. B. für Menschen, für die der Wein ein Statussymbol ist. Dazu hier: „Natürlich war und ist Wein für viele nur der Stellvertreter für etwas ganz anderes, der Ausweis neu erworbenen Reichtums etwa.“ (S. 149) Da gehören bestimmte Weine aus dem Burgund einfach in den mustergültig gebauten Weinkeller...



Es ist ein schönes, großformatiges Buch. Fadenheftung, Halbleinen? Nein: Halbkork! Metallisch roter Buchschnitt! Zwei Lesebändchen (weiß und rot)! Großartige Fotos! Gleich auf Seite 6 ein Blick in einen Weinkeller, in den man am liebsten hinabsteigen möchte. Das Château Margaux, ein Weinberg in der Champagne, die Basilika Birnau, das Westhofener Kirchspiel – Doppelseiten, die zu Reisen in die jeweilige Region einladen. Eine fast 50seitige Geschichte des Weins enthält viel Wissenswertes, bis zu fast vergessenen Weinskandalen in Deutschland und Österreich. In kürzeren Kapiteln geht es u.a. um die Weinprobe (auch die Spucknäpfe!), den Weinkauf und die Weinpflege. Sowie ein kürzeres Kapitel über die richtigen Gläser mit Werbung für einige Glasfabrikanten...

Das längste Kapitel ist den Weinsorten gewidmet. Jede Rebsorte wird auf einer Seite vorgestellt. Hinzu kommt eine weitere Seite mit Fotos von den Aromen, die der jeweiligen Sorte zugeordnet werden. Zum Riesling: Ananas-, Aprikosen-, Zitronen- und Pfirsichscheiben; außerdem steinige Mineralik und ein Kräuterbündel. Salbei sehe ich da. Vielleicht liegt es an meinen schlecht entwickelten Geschmacksnerven, aber beim Riesling, den ich unter den Weißweinen am liebsten trinke (besonders den aus dem Rheingau), habe ich noch nie Salbei herausgeschmeckt. Dazu zitiere ich aus der Vorbemerkung von Prof. Dr. (!) Hanns Hatt, der die ironische Frage stellt: „Verkaufen sich die Reberzeugnisse besser, wenn die Rede ist von ‚nepalesischen Wildpfirsichen und karamellisierten Mandarinenschalen?’“ (S. 13) Rohes Fleisch habe ich auch noch nie herausgeschmeckt. Etwa rohes Rehfilet beim Petit Verdot (S. 78) oder rohes dunkles Fleisch beim Syrah (S. 89). Es klingt aber sicher gut, wenn man das bei einer Weinprobe verkündet, auch den Geschmack nach Pfeifentabak... Mehr zu den Aromen auf den eingelegten Aromarädern.

Bei den Rebsorten werden jeweils Probeweine aus bestimmten Weingütern genannt. Da fragt man sich, warum gerade diese und keine anderen zu dieser Ehre gekommen sind. Das finde ich etwas unschön, ebenso wie kleinere Unstimmigkeiten. In dem ansonsten lobenswerten Glossar lese ich etwa: „Cuvée: Ein Zusatz, der sowohl für den hochwertigen Most aus der ersten Pressung von Champagnertrauben gilt als auch für die Assemblage verschiedener Champagner-Grundweine vor der Flaschengärung.“ (S. 258) Dazu passt m. E. nicht ganz dieser Eintrag: „Verschnitt: In Frankreich Cuvée genannt, handelt es sich in beiden Fällen um die Mischung von verschiedenen Traubensorten, Lagen, Regionen oder Jahrgängen. Mag nicht jeder.“ (S. 260) Und was ist mit den Bordeaux-Weinen? Bei dem Begriff ‚brut’ steht die wohl witzig gemeinte Erklärung: „Wird ein Champagner so betitelt, ist er echt brutal trocken.“ (S. 258) Echt brutal? Da lässt man doch lieber die Finger davon. Aber ich will nicht beckmessern.



Fast genauso lang wie das Kapitel zu den Rebsorten ist das zum Thema „Essen und Wein“, mit Rezepten. Auch hier kommen wieder bestimmte Weingüter ins Spiel (s. o.). Ich empfehle einfach mal ein anderes, das Weingut Seckler in Schweppenhausen. Nie gehört? Angeblich das nördlichste Weindorf im Nahegebiet. Aber sicher kennen Sie den nächsten Ort: Stromberg, wo allerdings kein Wein mehr angebaut wird. Dort ist die Stromburg, wo ein bekannter Fernsehkoch residiert. Vom Weingut Seckler empfehle ich einen feinherben Weißen Burgunder, Schweppenhäuser Steyerberg (Spätlese 2015), zu den Fischrezepten. Dieses Kapitel hat mich am meisten überzeugt. Auch dass hier Rotweine genannt werden zu Speisen, zu denen der Normaltrinker eher Weißwein trinkt, und umgekehrt. Bei den Rezepten und den dazugehörigen Fotos bekommt man richtig Lust, in die Küche zu eilen.

Wie gesagt: ein schönes Buch. Als Weihnachtsgeschenk kann ich es nicht mehr empfehlen. Da sind der Herausgeber und der Verlag zu spät gekommen. Aber es gibt sicher genügend andere Anlässe, um einem Weinliebhaber, der das Edle mag, dieses Buch zu schenken. Andere freuen sich bestimmt genauso, wenn man ihnen für das Geld zwei oder drei gute Flaschen schenkt.