

Faire l'amour avec le vin



SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

Weinverkosten ist ein Flirt, aber wie...

Vor einiger Zeit gab es in der Süddeutschen Zeitung auf der Seite „Junge Leute“ eine Artikelserie mit dem Titel „Fremdgänger“. Drei aus München stammende Studentinnen schilderten in dieser Rubrik im wöchentlichen Wechsel Erfahrungen, die sie an Studienorten in aller Welt machen, erzählten von manchem „Kulturschock“, aber auch von ihrer Sehnsucht nach der Heimat.

Eine der Autorinnen berichtete offenen Herzens und mit schönen Worten, wie attraktiv die französischen Männer seien – und dass sie Weltmeister im Flirten seien: „Zum ersten Mal fühle ich mich als Frau, wenn ich durch die Straßen laufe... tiefe, interessante Blicke aus Augen, die Poesie und Gefahr versprechen.“

Die Franzosen seien in Liebesdingen anders, als die junge Studentin es aus Deutschland gewohnt sei: „L'amour Parisien" unterscheide sich grundlegend von dem klassisch-amerikanischen Dating-Ritual, bei dem man sich mehrmals zum Rendezvous trifft und sich frühestens nach dem dritten Date küssen darf. Die Franzosen hingegen schlafen zuerst miteinander, bevor am Morgen danach auf eine Zigarette und schwarzen Kaffee in der Küche entschieden wird, ob man sich besser kennenlernen will...

Der Charme der Französischen und Franzosen ist sicher ein guter Grund, gleich in den TGV von München nach Paris zu steigen. Weil sich aber bei mir in Kopf und Herz doch viel um Wein dreht, haben mich diese Textpassagen dazu angeregt, über meine Art des Flirtens mit Wein nachzudenken.

Es gibt viele Methoden und Wege, Wein zu verkosten. Ich komme mit vielen Menschen zusammen, die gute Weinkenner sind oder sich daran machen, das richtige Degustieren zu lernen. Es gibt verschiedene Regeln, Wein zu verkosten, zu verstehen und zu beschreiben. Sie sind besonders wichtig, wenn man mit anderen über Wein vernünftig kommunizieren und nicht im Bereich von „lecker“ bleiben möchte. Dieses Handwerkszeug ist auch unverzichtbar beim Weinkaufen und noch viel wichtiger beim Verkaufen. Trotz gewisser Unterschiede der einzelnen Herangehensweisen ist dieses analytische Vorgehen als Ganzes gesehen ein gewisses Procedere, auf das sich die Weinwelt in den letzten 30 Jahren verständigt hat.

Bei aller Sinnhaftigkeit dieser Methoden fällt mir aber bei Mitarbeiter-Schulungen oder als Dozent in Weinkursen

immer wieder auf, dass junge Weinenthusiasten, Sommeliers und solche, die es werden wollen, Weine – wie bei einem langen Dating-Ritual – in zu viele Einzelteile zersägen und zerpflücken. Das analytische „Weinverstehen“ wird oft mit einer besessenen Ernsthaftigkeit betrieben, dass ich manchmal den Beteiligten zurufen möchte: Hallo Freunde – nicht vergessen: Es ist nur Wein!

Wenn es ums Kennenlernen und Verkosten von Wein geht, bin ich jedes Mal aufgeregt – wie bei einem Flirt. Finde ich im Glas die „tiefen interessanten Blicke aus Augen, die Poesie und Gefahr versprechen?“ Ich weiß nicht, ob wir uns verstehen werden, ob wir uns riechen und in die Augen schauen können und ob wir uns wirklich was zu sagen haben. Wir sind voneinander angezogen, haben Respekt voreinander, sind neugierig und haben im besten Fall auch ein wenig Vorfremde. Ob sich unsere Körper und Herzen treffen werden, ob wir uns in der Tiefe begegnen können und im besten Fall vereinigen können, ist noch offen. Wir lassen uns aufeinander ein. Wie in einer ersten Nacht.

Natürlich schaue ich einem Wein erst einmal kurz in die Augen und rieche an ihm. Dann nehme ich einen kräftigen Schluck. Ich versuche, das Herz eines Weins zu finden, es zu spüren, lasse den Wein sprechen und auf alle Sinne wirken, und messe ihn letztlich am eigenen Anspruch. Erst mal als Ganzes. Ist der Wein authentisch, also im besten Sinne er selbst?

Erst nachdem ich Bekanntschaft mit dem Wein gemacht und mich ihm geöffnet habe, dabei seinem Herzen nahegekommen bin, gehe ich ins Detail. Ich erkunde mit Auge, Nase, Gaumen und natürlich auch mit meiner Erfahrung seine Beschaffenheit, die sich im besten Fall zu Komplexität und Harmonie zusammenfügt. Nach der Probe, sozusagen am Morgen danach, schaue ich mir den Wein natürlich noch genauer an: Passt er in mein Leben? Entspricht er meinen Geschmacksmustern? Wird er meinen Freunden und Kunden gefallen? Wie steht er neben den anderen Weinen in meinem Regal da? Letztlich frage ich mich natürlich auch, ob der Preis gerechtfertigt ist und ich bereit bin, ihn zu bezahlen. Dann entscheide ich, ob wir uns wiedersehen. Semplice.