

WINE&CRIME

„Eiswürfel im Weißwein sind grausam“

Premiere für den feuchtfrohlichen Podcast „Vier Flaschen“. Zu hören unter www.abendblatt.de/podcasts und zu lesen sonnabends an dieser Stelle – im Wechsel mit „Dem Tod auf der Spur“

Wine & Crime – kann es einen besseren Titel für eine Kolumne geben? Abwechselnd geht es an dieser Stelle um die schöne Welt der Weine und um die weniger schöne Welt der Verbrechen. Wir hoffen, Ihnen damit Appetit zu machen auf unsere beiden Podcasts, die ebenfalls im Wechsel jeden Freitag auf www.abendblatt.de/podcasts erscheinen: auf „Vier Flaschen“ und „Dem Tod auf der Spur“. Das müssen Sie hören!

„Vier Flaschen“ ist der neue Weinpodcast des Hamburger Abendblatts – mit einem kundigen Kenner, einem lustigen Liebhaber und einem Techniker, der eigentlich nur Bier trinkt. Der Podcast ist eine extrem unterhaltsame Einführung in die Welt der Weine. In jeder Folge probieren Michael (Kutej), gebürtiger Österreicher und Geschäftsführer der Hanse-Lounge an der Binnenalster, Lars (Haider), amateurhafter Wein-Liebhaber, und Axel (Leonhard), der sich selbst als „Wirkungstrinker“ bezeichnet, vier Flaschen – und sprechen darüber. Das ist sehr lustig, aber auch lehrreich. Quasi nebenbei lernt man alles, was man über Weine wissen muss ... Passend zu den Getränken gibt es (selbst gemachte) Mu-

sik, hin und wieder schauen prominente Gäste, Winzer oder Sommeliers mit einer eigenen Flasche vorbei. Sehen können Sie das Ganze auf YouTube und www.abendblatt.de/weinpodcast.

In der ersten Folge geht's viel um die Grundlagen des Weintrinkens: Michael Kutej erklärt, warum man Gläser vor der Benutzung immer vinieren – also mit Wein ausspülen – sollte. Er bringt seinen Mitsreitern das richtige Schwenken des Glases bei und den Merksatz: „Je höher die Geschwindigkeit beim Schwenken, umso besser.“ Zudem regt er sich (zum Beispiel) über die Frage auf, wie viel Alkohol dieser oder jener Wein denn hat: „Alkohol ist ein Geschmacksträger.“ Ein No-Go: Eiswürfel im Weißwein. „Die finde ich grausam. Das wäre so, als wenn der Winzer seinen Wein verwässern würde. Wirklich furchtbar.“

Das sei manchmal auch die Sprache der Weinkenner („zum Fremdschämen“), sagt Kutej, und deshalb versuchen die drei Probanden, die Weine möglichst verständlich zu charakterisieren: Der **2018er Graue Burgunder vom Weingut Wittmann** wird als rauchig (Haider: „Ich muss an Zigaretten den-



ken“) und ziemlich trocken beschrieben, er schmeckt unter anderem nach Brombeergelee: „Wenn ein Riesling-Winzer wie Wittmann auch Burgunder macht, sind die meisten schlanker“, sagt Kutej. Und mit rund elf Euro auch relativ günstig. Wobei: Im Schnitt geben die Deutschen nur drei Euro für eine Flasche Wein aus, also einen Bruchteil dessen, „was etwa Motoröl kostet“, so Kutej: „Mit dem Unterschied, dass man das Motoröl nicht trinkt.“ Sein Rat: Lieber etwas mehr für einen guten Wein bezah-



len, als einen schlechten Wein zu trinken. Definitiv nicht schlecht schneidet die zweite Flasche ab, der **2017er Tement Ehrenhausen Muschelkalk Sauvignon Blanc**. Ein Wein, „der einem sofort entgegenspringt, der extrem aromatisch ist, aber“, so der kundige Kenner, „nicht über die Frucht kommen will, sondern über den Boden“. Oder, um es mit Axel Leonhard zu sagen: „Es schmeckt, als ob man an einem Stein lutschen würde.“

Während der Techniker, der eigentlich lieber Bier trinkt, im Verlauf des

Podcasts jedes Glas leert, spuckt Kenner Kutej fast jeden Schluck aus: Es reiche, die Zunge mit dem Wein zu benetzen, um ihn zu schmecken, sagt der Mann, der auf diese Weise bis zu 120 Weine an einem Tag probieren kann. Und der für seine austrinkenden Mitsreiter einen weiteren Tipp parat hat: Um den „Abgang“ eines Weines beurteilen zu können, solle man nach dem Schlucken langsam bis drei zählen und sich dann fragen: „Ist der Geschmack des Weines überhaupt noch da?“

Ist er bei der dritten – und um es vorwegzunehmen: besten – Flasche des Tages auf jeden Fall. Ein **2018er Riesling Roxheimer Höllenpfad vom Weingut Dönnhoff**, bei dessen Beurteilung sich die drei Tester überschlagen: Von einem „Feuerwerk im Mund“ ist die Rede, „da passiert so viel“. Der Wein sei eine Perle unter den Rieslingen. Und Kutej wettet: „Wenn du diese Flasche austrinkst, wird sie dich keine Sekunde langweilen.“

Ob das für die letzte der vier Flaschen auch gilt? Sie bringt – so die Regel des neuen Formats – Lars Haider mit. Diesmal ist es ein **Rosé-Wein vom Weingut Krämer** aus Rheinhessen, feinherb

und schon erprobt: „Wir hatten an einem warmen Tag im Sommer Gäste, die haben gleich zwei Flaschen getrunken.“ Kenner Kutej ist trotzdem nicht begeistert: Der Wein riecht und schmeckt ihm zu sehr nach Himbeere, „mich stört die Süße und die Eindimensionalität“. Das Trendgetränk Rosé sei allerdings sowieso nicht sein Ding: „Eigentlich ist das ja ein Abfallprodukt bei der Rotweinerzeugung ...“ Dafür kostet die letzte Flasche aber nicht einmal fünf Euro.

Außerdem sei es immer eine Frage, wo man einen Wein trinke, weswegen Kutej eher davon abrät, aus dem Urlaub Weine mitzubringen, die einem dort besonders gefallen haben: „Der Wein, der in der Sonne Spaniens so wunderbar geschmeckt hat, kann im heimischen Wohnzimmer zu einer großen Enttäuschung werden.“ Insbesondere dann, wenn er die falsche Temperatur hat: „Die meisten trinken Weißwein zu kalt und Rotwein zu warm.“ Kutej stellt Rotwein manchmal sogar in den Kühlschrank – und dekantiert auch Weißweine. Aber das sind schon Themen für die nächste Folge von „Vier Flaschen“ ... HA