

WINE&CRIME

Vorsicht, wenn ein Wein aus Alten Reben gemacht ist . . .

„Vier Flaschen“ ist DER Weinpodcast. 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!

Viele Leser beziehungsweise Hörer haben gefragt, wann denn der Weinpodcast „Vier Flaschen“ aufgezeichnet wird, also zu welcher Uhrzeit: Nun, für die vierte Folge haben sich Michael Kutej, Chef der Hanse Lounge an der Alster und Top-Weinkenner, Axel Leonhard, passionierter Biertrinker, und Riesling-Liebhaber Lars Haider schon morgens um zehn (!) Uhr im Podcast-Studio zusammengesetzt.

Das klingt nach einer schlechten Zeit, um Weine zu trinken, ist es aber gar nicht: „Es ist in unserer Branche gar nicht so unüblich, dass man morgens verkostet, weil man dann sehr aufnahmefähig und konzentriert ist. Weinmes-

sen fangen oft um neun Uhr an“, sagt Michael Kutej. Sicherheitshalber hat der Weinkenner trotzdem als erste Flasche einen alkoholfreien Sekt mitgebracht: **einen 2018er Van Nahmen Apfel-Quitzen-Secco.**

„Ich probiere sehr viele solcher Getränke, die man zu feierlichen Anlässen Kindern oder Schwangeren anbieten kann. Die meisten überzeugen mich nicht, dieser Frucht-Secco ist eine Ausnahme.“ Er hat eine feine Perlung, riecht nach Apfel und Quitte, ist nicht so süß, prickelt auf der Zunge wie Sekt oder Champagner.

Flasche Nummer eins kostet neun Euro, Flasche Nummer zwei kommt in einem schwarzen Beutel daher. Es ist Zeit für das erste sogenannte Blind Tasting im Podcast „Vier Flaschen“. Axel Leonhard und Lars Haider sollen erraten, was Kenner Kutej mitgebracht hat: Es scheint ein Champagner zu sein, man riecht und schmeckt roten Apfel, das Getränk ist ähnlich feinperlig wie der Frucht-Secco, subtiler und feiner als Champagner normalerweise. Ist es vielleicht doch kein Champagner?



Das ist die (Auf-)Lösung: Es handelt sich um einen Sekt aus dem Süden Englands (!!!), gemacht von einem Winzer aus der Champagne – ein **2018er Louis Pommery England**, die Flasche für 49 Euro. „Unglaublich, dass ein Sekt aus England so schmeckt“, sagt Lars Haider, der normalerweise nichts von Schaumweinen hält.

„Und unglaublich, dass er so teuer ist“, ergänzt Bier-Liebhaber Axel Leonhard. Michael Kutej hat seinen Gästen in der Hanse Lounge auch schon mal einen

Sekt aus Brasilien angeboten: „Ich liebe es, gerade Menschen, die sich mit Weinen sehr gut auskennen, immer wieder zu überraschen.“ Die Böden im Süden Englands seien übrigens denen in der Champagne nicht unähnlich, der Klimawandel habe sein Übriges dazu getan, dass man dort inzwischen zumindest vergleichbare Produkte anbauen könne.

Zu Flasche Nummer drei: **ein 2018er Martinthal**, ein trockener Riesling vom Weingut Diefenhardt aus dem Rheingau. Ein Ortswein aus Alten Reben. Alte Reben – was ist das? „Deswegen habe ich ihn auch mitgebracht. Was denkt der Laie, wenn er Alte Reben hört? Dass es ein besonderer Wein ist. Dabei ist der Begriff nicht geschützt, er ist kein Zeichen für Qualität. Aber die Winzer können für einen Wein, auf dem Alte Reben steht, mehr Geld nehmen.“

Die aktuelle Flasche kostet trotzdem nur neun Euro, was Axel Leonhard kaum glauben kann. Der Riesling schmeckt dem ungleichen Podcast-Trio sehr gut, er ist frisch und leicht, ein Ortswein von hoher Qualität, sehr harmonisch, den selbst der Bier-Liebhaber am liebsten sofort bestellen würde. Und

Leonhard hat auch gelernt, dass man Weine unter anderem in vier Kategorien unterteilt: Gutsweine, Ortsweine, Lagenweine – und die Großen Gewächse.

Dieser Begriff ist übrigens anders als Alte Reben geschützt und wird streng kontrolliert. Will sagen: Ein Großes Gewächs – an der Flasche durch die Buchstaben GG erkennbar – signalisiert immer einen besonderen Wein. Der aber, und auch das fast immer, auch besonders teuer ist.

Nachdem Michael Kutej seine beiden Mitstreiter zweimal in die Irre geführt hat, stellt Lars Haider mit dem Wein, den er mitgebracht hat, den Kenner auf die Probe: Kutej muss raten, was er im Glas hat. „Es riecht für mich sehr aromatisch, von der Nase her ist es eine Scheurebe oder ein Sauvignon Blanc.“ Es ist tatsächlich eine Scheurebe, eine Rebsorte, die vor allem in Deutschland wächst und die „leider kein gutes Image hat“.

Der Wein kommt feiner daher als ein Sauvignon Blanc, Kutej riecht Johannisbeere und „richtig gutes Weingummi“. Sein Urteil: „Der Wein ist frisch, hat aber wenig Kraft, es fehlt et-

was Substanz und Dichte.“ Wenn der Wein 30 Euro kosten würde, wäre der Kenner enttäuscht, „für einem Zehner ist das ein Wein, der Spaß macht“. Tatsächlich kostet die Flasche 10,90 Euro, es ist eine **2017er Scheurebe vom Weingut Geil Erben** aus Rheinhessen.

Den Weinpodcast „Vier Flaschen“ können Sie nicht nur hören, sondern – und das ist fast noch unterhaltsamer – auch sehen. Zu jeder Folge gibt es ein Video auf dem YouTube-Kanal des Hamburger Abendblatts.

Der 4. Mann



In zwei Wochen wird aus unserem weinseligen Trio übrigens ein Quartett: Dann ist mit **Rakhshan Zhouleh** ein Mann zu Gast, der nicht nur im Tantris in München und im Margaux in Berlin gearbeitet hat, sondern der schon zweimal Deutschlands Sommelier des Jahres war.