

Warum man niemals sagen darf, dass ein Wein lecker ist

Im feucht-fröhlichen Podcast „Vier Flaschen“ ist heute der erste Winzer zu Gast. Zu hören unter www.abendblatt.de/podcasts und zu sehen bei YouTube

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 jedes Wochenende auf www.abendblatt.de/podcasts erscheinen: Auf „Vier Flaschen“ und „Dem Tod auf der Spur“. Das müssen Sie hören!

Hoher Besuch in der dritten Ausgabe von „Vier Flaschen“, bei dem normalerweise Michael Kutej, Inhaber der Hanse-Lounge und äußerst kundiger Wein-Kenner, Lars Haider, Riesling-Liebhaber, und Axel Leonhard, passionierter Biertrinker, über Weine sprechen. Denn diesmal ist der erste Winzer zu Gast!

Genauer gesagt: Steffen Brahner, Geschäftsführer von Dr. Bürklin-Wolf, einem der bekanntesten deutschen Weingüter aus der Pfalz. „Es gab den Geheimrat Albert Bürklin, der die Luise Wolf geheiratet hat“, sagt Brahner. Und Weinkenner Michael Kutej ergänzt: „In der Branche heißt es: Liebe vergeht, Hektar besteht.“ Beide seien Winzer gewesen, aber Frau Wolf hätte die „wertvollen

Flächen in die Ehe eingebracht“. Gutes Stichwort: Natürlich hat auch der Chef von Dr. Bürklin-Wolf eine Flasche von seinem Weingut mitgebracht – einen **2014er Riesling**.

Bevor der probiert wird, wird diskutiert, ob es etwas bringt, Weine mit Musik zu beschallen. „Ich kenne viele Kollegen, die das machen, sowohl mit klassischer als auch mit Jazz-Musik“, so Brahner. „Und sie würden es nicht tun, wenn sie sich nicht etwas davon versprechen würden“, sagt Kutej.

Noch ein Thema: die Rolle des Kellermeisters, dessen „kontrolliertes Nichtstun“ für die Qualität des Weines so wichtig ist. „Er muss während der Weinlese jeden Tag jeden Wein probieren“, so Brahner.

Zum Riesling: Er ist frisch, er ist saftig, er wirkt wie ein Wein aus dem Jahr 2018, obwohl er aus dem Jahr 2014 ist. „Das ist der Beweis, dass ein deutscher Riesling eben nicht jung getrunken werden muss, auch wenn das viele Leute glauben“, so Kutej. Dieser Wein funktioniert als Begleiter zu Speisen auch deutlich besser als ein junger Riesling: „Du kannst mit ihm arbeiten wie mit einem



Rotwein.“ Bevor es den zu probieren gibt, kommt in Flasche Nummer zwei noch ein Weißwein. Während Kutej den **1997er Riesling Auslese vom Weingut des Grafen Neipperg** einschenkt, erzählt Brahner, dass die Doppelstock-Fässer, in denen Dr. Bürklin Wolf seine Weine lagert, zwischen 6500 und 7000 Euro kosten – das Stück. Viel Geld für die Produktion von Weinen. Lohnt sich das? „Wir können gut davon leben“, sagt der Winzer, dessen Unternehmen pro Jahr bis zu 500.000 Flaschen produziert. „Aber es

gibt auch diesen Spruch: Wenn du mit einem Weinberg ein kleines Vermögen machen willst, musst du ein großes mitbringen.“ Bürklin-Wolf stellt ausschließlich Bio-Weine her, und das aus einem einfachen Grund: „Wir haben damals von konventioneller auf ökologische Landwirtschaft umgestellt, weil uns klar geworden ist: Das Einzige, was wir haben, sind die Böden, die müssen gesund bleiben.“

Wie ist der noch ältere Riesling aus dem Jahr 1997? Der Wein ist goldgelb, er schmeckt nach Honig und rotem Apfel, „trotzdem ist er nicht zu süß“, sagt Kutej, und Brahner erzählt, dass der älteste Weißwein, den es auf seinem Weingut gibt, aus dem Jahr 1898 stammt. Was der kostet? „Unbezahlbar, es gibt nur noch so wenige Flaschen davon, dass wir die nicht verkaufen würden.“ Solche Weine zu trinken sei ein sakrales Erlebnis.

Ob das für Flasche Nummer drei auch gilt? Es ist der erste Rotwein in der noch jungen Geschichte des Podcasts, und Michael Kutej warnt seine Mittrinker: „Sagt bitte nicht, dass der Wein lecker ist. Das Wort nervt mich. Lecker ist ein Eis. Ein Wein ist gut, macht Spaß,

war atemberaubend. Bitte sagt niemals lecker!“ Kutej hat die Worte kaum ausgesprochen, da bricht ihm, ausgerechnet ihm, der Korken ab. Und nun? „Notfalls kann man den Korken auch in die Flasche drücken und den Wein dann durch ein Sieb oder einen Kaffeefilter laufen lassen, kein Problem.“

Der Wein kommt aus Frankreich, es ist ein **2016er Brouilly Les Sept Vignes von der Domaine Thivin**, die Flasche kostet 16 Euro – und Michael Kutej hat sie bewusst im Kühlschrank gelagert. „Wenn der fünf Grad wärmer wäre, würde er nicht so frisch riechen.“ Tatsächlich schmeckt der Rotwein eher wie ein Weißwein, „wenn man ihn mit geschlossenen Augen trinken würde, käme man nicht auf die Idee, dass es ein Roter ist“, sagt Brahner. Er schmeckt zerstoßenen grünen Pfeffer, Kutej vor allem „Himbeere und dunkle Schokolade“. Die Frucht ist ziemlich sexy, man kann eine ganz Flasche dieses Rotweins austrinken und ist dabei niemals gelangweilt.“

Und dann hat Michael Kutej noch einen Tipp für alle, die Rotweine aus den jeweiligen Geburtsjahrgängen an Freunde und Verwandte verschenken. „Ich fin-

de das eine tolle Geste und kann trotzdem davor nur warnen: Das allermeiste schmeckt nicht.“

Flasche Nummer vier kommt von einem der Popstars aus der deutschen Winzerszene. Ein **2017er Black Print von Markus Schneider**. „Der war früher Auszubildender bei uns“, sagt Brahner. „Er war der Erste, der erkannt hat, was mit deutschen Rotweinen möglich ist – und er ist ein Marketing-Genie.“ Kutej ergänzt: „Markus Schneider ist es gelungen, Markenweine in Deutschland zu etablieren. Er macht die Weine so, wie sie den Menschen schmecken. Ich persönlich finde Weine aufregender, wenn sie etwas mehr polarisieren, wenn sie Ecken und Kanten haben.“ Und wenig überraschend findet Kutej den Black Print deshalb „eher belanglos, mich packt es gar nicht“.

Wie es dann weitergeht, können Sie auf www.abendblatt.de/podcasts hören, wo man auch alle anderen Folgen von „Vier Flaschen“ findet. Außerdem gibt es die feucht-fröhliche Runde inzwischen auch auf YouTube als Video – was fast noch unterhaltsamer ist als die reine Audio-Variante. Viel Spaß!