

Hamburger

China-Notizen

NF 193

25. Januar 2008



Silvester-Versuch

Manchmal kann ein echter Freund des Weines es nicht lassen – und bewahrt ein, zwei Flaschen eines Gewächses, das ihm dereinst gemundet hatte, weit über das mutmaßliche Verfallsdatum hinaus auf: Neugier einfach, doch auch Hoffnung auf das Unerwartete. Ein Silvesterabend bietet dann die Gelegenheit, derlei Altes zu kosten und sich zugleich von ihm zu verabschieden. Ein Riesling Kabinett "Kiedricher Heiligenstock" aus dem Jahre 1988 war jetzt die erste Flasche.

Das Ritual dann ist stets das gleiche. Glas und Etikett der Flasche sind längst staubbedeckt und

von einigen Spinnenfäden überzogen. Keinesfalls aber darf sie sauber gewischt werden. Die Kappe über dem Korkverschluss muß vorsichtig mit einem scharfen Messer aufgetrennt werden, und diesmal sah der Korken schon etwas angegriffen aus, bevor er in aller Behutsamkeit gezogen wurde. Neugierig und ausgiebig an ihm schnüffeln: nein nicht muffig, eher frisch – kein gutes Zeichen! Blaß schimmerte dann die Farbe im Glas. Nein, das war kein Wein mehr, nur noch ein milder Essig.

Einem "Piesporter Goldtröpfchen" aus dem Jahre 1991 galt dann der zweite Versuch. Er war dereinst in Ürzig für die Weinkellerei A. Gädtgens in Hamburg abgefüllt worden. Ob diese noch besteht? Der Korken zeigte sich untadelig – und dann der Wein in einem hochstieligen Glas! Wie goldfarbener Bernstein leuchtete er und erwies sich, gegen das Licht gehalten, als vollkommen klar. Das versprach einiges.

Die Schnüffelprobe warnte: ein wenig stumpf, doch dann der erste Schluck! Eine Fülle von Aromen regte Zunge und Gaumen an, daß die Neugier keine Zeit ließ, dieses Gewächs so recht zu kauen und wie ein echter Weinkenner die Aromen zu benennen – so zwischen schokoladig und Brombeere. Jetzt ließen erst der zweite und dritte Schluck die Aromen erkennen: die von Pfirsichen überwiegend, doch nicht nach den Supermarkt-Früchten benannt, sondern nach den kleineren, weniger fruchtigen Pfirsichen geurteilt, die in früheren Jahrzehnten in nordddeutschen Bauerngärten geerntet wurden. Meistens mußten sie nach dem Pflücken noch einige Tage auf einem Strohbett nachreifen, bevor sie mundeten.

Der Abgang dieses "Goldtröpfchens", das farblich seinem Namen alle Ehre erwies, geriet leider schnell und flach und hinterließ nur einen säuerlichen Nachgeschmack. Kein richtiges Weinglück also, doch trinken – über zwei Tage verteilt – läßt sich dieser Wein noch immer. Dazwischen gehört allerdings ein Fläschchen eines untadeligen jüngeren Weines.

Und die Moral von der Geschichte? – Sie hat keine Moral. Ein Weinliebhaber wird immer wieder solche Versuche unternehmen – in der Hoffnung auf eine Überraschung. Wie immer ein solcher Versuch ausfällt, eine solche Weinprobe paßt vortrefflich zu einem Silvesterabend. Das Alte wird noch einmal bedacht und für gut oder weniger gut befunden. Wie von dem vergehenden Jahr ist dann jedenfalls der Abschied angesagt. Ein neuer Wein, statt oder nach dem alten getrunken, regt dann zu frischen Blicken auf das neue Jahr an. Vielleicht gibt das Anlaß für einen Silvestervorsatz – nämlich im neuen Jahr auch weitere Neuerungen zu wagen.