

Klaus Besser:  
Gourmet-Tempel  
bald ohne Gäste?

VIF

B 8181 E  
Heft 1  
Januar 1986  
DM 7.50

DAS GOURMET JOURNAL

Die Wein-Kolumne von August F. Winkler

# ISS UND TRINK UND LIEBE, DER REST IST KEINE BOHNE WERT!



Mit dem Satz, daß sich über Geschmack nicht streiten läßt, haben die alten Römer eine Erkenntnis produziert, die es auch unsereinem erlaubt, sich behende aus der Verantwortung zu stehlen, wenn ein klares Urteil gewünscht wird. Man tut es aus Feigheit, aber oft genug freilich auch, um Ruhe zu haben vor den zuweilen nervtötenden Diskussionen, ob der Wein nun mehr nach Cassis oder Mandeln duftet.

zusagen nivelliert, und es ist selbst für einen gewieften Kenner nicht mehr möglich, die Herkunft des Weins zu bestimmen.

Licht und Schatten von weißen Barrique-Weinen aus Italien konnte man bei einer Weinprobe in Aachen erleben. Elisabeth Kalmund-Juszyk, die engagierte Weinhändlerin aus Düsseldorf (»Vino etcetera«, Arnulfstraße 4), hatte das Kabinettstück fertiggebracht, renommierte italienische Weinherren, darunter Angelo Gaja, Marchesi de Frescobaldi, Giampiero Volpe Pasini, zu einem Abend im schönen »Gala« zu vereinen, wo erst einmal die Weine für sich, sozusagen pur, und dann zu einem von Gerhard Gartner komponierten Menü heraufgeführt wurden.

Fünf Weine ragten für mich heraus. Ein schöner Wein mit deutlichem, doch nicht störendem Eichenton ist der 1983er Chardonnay der »Ca del Bosco«: ein »französischer« Wein, hübsch nach Vanille und Melone duftend, mit einem fruchtigen Abgang. Er schmeckte vorzüglich zur gefüllten Kalbsbrust mit Bries und Hummer. Die Flasche kostet 31 Mark; allerdings ist der Jahrgang schon so gut wie ausverkauft, so daß man auf den 1984er warten muß, der im Frühjahr auf dem Markt sein wird.

Ein gepnigter Vanilleduft. Das ist ein Chardonnay von stähliger Art und - trotz einer leichten Holzbetonung - eleganter als viele Mersaults des gleichen Jahrgangs. Eine ordentliche Portion Säure muß freilich noch abgebaut werden, um den Wein rund zu machen, dem Gaja eine Lagerfähigkeit bis zu sieben Jahre prognostiziert. Der Wein, 46 Mark teuer, paßte sehr gut zu einem Soufflé von Ziegenkäse mit Basilikum.

Eher weich angelegt, mit einer dezenten Würze im Bukett, ist der 1982er Pomino »Il Beneficio« vom Marchesi de Frescobaldi, eine Komposition aus den vier Rebsorten Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio und Trebbiano. Der Wein, der nur in guten Jahrgängen in beschränkter

Menge produziert wird, zeichnet sich durch einen sanften Holzton, vor allem jedoch durch seinen feinen fruchtigen Schmelz aus. Es ist ein Wein mit gefälliger Harmonie (23 Mark).

Ein sauber gemachter Wein aus Chardonnay (45 Prozent), blauer Malvasia (15 Prozent) und Trebbiano (40 Prozent) ist der 1983er Campo del Sasso der Villa Cilnia. Der Wein, der nur rund drei Monate in Barriques liegt und danach noch ein halbes Jahr in Flaschen reift, hat ein zartes Aprikosenbukett. Es ist ein Wein mit feiner weicher Fülle, der exzellent die Gartner'sche Nudelmatte mit Rochen und Kapernknospen begleitete - eine kulinarische Hommage an Italien, die von den Gästen begeistert goutiert wurde.

Der fünfte Wein, ein 1984er Picolit vom Friauler Haus Volpe Pasini, edelsüß: eine Trockenbeerenauslese mit einem feinen Hauch von Vanille, was dem Wein gut bekommt. Volpe Pasini war es ein Experiment, denn der 1984er ist die erste von den Barriques, wo er freilich maximal einen Monat lagert, ehe er weiteren Reife in Edelstahl- und Flaschen gefüllt wird. Das ist die Kunst: genau zu wissen, ob wieviel Eichensaft einem Wein tut. Pasini beherrscht diese erige Gratwanderung: sein Picolit ist nicht so süß und wuchtig wie etwa große Sauternes, läßt sich schon jetzt gut trinken. Der Preis von 43 Mark für die halbe Flasche ist allerdings nicht von Pappe.

Über das Chateau Lynch-Bages aus Bordeaux wird viel geredet und die Meinungen sind geteilt. Lob und Tadel sind zu hören, wobei häufig übersehen wird, daß die Weine dieses Guts sich einem nicht immer gleich beim ersten Hinschmecken öffnen. Im Gegenteil, sie legen sich zwischendurch richtiggehend schlafen, als wollten sie vor dem nächsten Entwicklungssprung ruhen.

Ein begehrter Lynch-Bages ist der 1970er, der bei Auktionen gute Preise erzielt. Über gehöriges Tannin verfügt der 1975er, der noch verschlossen ist

und keineswegs am Ende seiner Karriere. Köstlich schmeckt jetzt der 1976er, der die für diesen Jahrgang typische Würze mit einem Bukett nach Flieder und Feigen aufweist.

Der 1955er ist ein bißchen zur Glückssache geworden. Bei einem Mittagessen auf dem Chateau hatten die beiden ersten Flaschen einen Anflug von Essig, doch die dritte, die Jean Michel Cases dann mutig entkorkte, begeisterte durch einen Wein mit tiefem Bukett, Fülle und Wärme. Das war ein 1955er zum Streicheln.

Vom Erhabenen zum Lächerlichen ist auch in der Gastronomie nur ein kurzer Schritt, zumal dann, wenn sich ein als Sommelier verkleideter Kellner an den Tisch stellt und mit pastoraalem Ton, als verkünde er die letzte Weltneuheit, sagt, der 1980er Bordeaux finde für ihn nicht statt. Sapperlot, was für ein Pauschalurteil. Zwar ist der 1980er Jahrgang in Bordeaux wirklich kein Riese. Nebenbei bemerkt, wäre es unerträglich langweilig, wüchsen jedes Jahr nur Weine von monumentaler Qualität. Aber trotz des Herrn Sommelier, dessen Name hier gnädig unerwähnt bleiben soll, gibt es 80er-Bordeaux von gehörigem Charme.

Die Guten dieses Jahrgangs sind von leichter Anlage: sie haben eine sanfte Fruchtigkeit und geradezu so etwas wie Liebreiz. Das gilt in besonderem Maße für den Margaux, den Cheval Blanc und den Figeac, deren aparte Fruchtigkeit einen zu erfreuen mag. Es sind Weine mit Anmut und Einsprengeln von Finesse. Schöne 1980er sind auch der Leoville Las Cases sowie der Domaine de Chevalier, dessen deliziose Zartheit einen bezaubert.

Allerdings sollte man die 1980er nicht mehr lange liegen lassen, sondern beherzt trinken, so nach dem Motto des Assyrikerkönigs Assurbani-pal: »Iß und trink und liebe, der Rest ist keine Bohne wert.« Der lebensfrohe Ausspruch wurde 650 Jahre vor Christus getan und belegt, daß sich der Mensch in seiner Gefühlsstruktur nicht geändert hat. □