

Vino e Vita

Edizione Vergani

N° 13



CHF 13.50

Über die Metaebene von Weinen zu sinnieren, das mag ich. Natürlich brauchen wir Fakten, um zu verstehen, warum Weine so schmecken, wie sie schmecken. Aber die Auseinandersetzung mit menschlichen Empfindungen sowie mit bewussten und unbewussten psychischen Vorgängen hilft uns nachzuvollziehen, warum sich eine Person von einem Wein angezogen fühlt – oder eben nicht.

Eleganz und Ästhetik im Wein

Allgemein finde ich es spannender, über Emotionen, Erfahrungen und psychologische Aspekte der Weinkunde zu diskutieren als über die Bodenbeschaffenheit eines Weinbergs oder Regenmengen, die in einem Anbaugelände fallen. Die emotionale Welt fasziniert mich und dort finden wir auch das Thema Eleganz und Ästhetik wieder. Die reine Betrachtung und die Aussprache des Wortes «Eleganz» fühlen sich für mich bereits gut an. Und wenn ich die Buchstabenfolge etwas länger auf mich wirken lasse und weiter darüber nachdenke, verbinde ich Eleganz mit Stil, Schlichtheit und Schönheit.

Ob sich meine persönliche Definition von Eleganz auch mit den Beschreibungen in der Literatur deckt? Als Synonyme für Eleganz nennt der Duden Schönheit, Grazie oder Stil. Und dank dieser Definition steht der Begriff für Vornehmheit in Bezug auf die äussere Erscheinung, für Gewandtheit und Geschmeidigkeit in der Bewegung oder für eine kultivierte Form beziehungsweise Beschaffenheit. Beschreibungen, die alle in die gleiche Richtung gehen und trotzdem viel Raum für Interpretationen lassen. So werden viel zu oft schwer definierbare, offene Begriffe wie Eleganz und Ästhetik auch im undurchdringlichen Dschungel der Weinbeschreibungen eingesetzt, um – so hat man manchmal das Gefühl – sich nicht zu stark festlegen zu müssen. Vergleichbar mit der Formulierung von Horoskopen, aus denen man ja alles und nichts deuten kann. Wörter

wie Eleganz und Ästhetik können jedoch auch viel mehr sein als schwammige Floskeln. Sie haben die Gabe, gewisse Dinge – auch in der Welt des Weins – so präzise wie kein anderes Wort darzustellen. Doch wie genau wende ich die Begriffe Eleganz und Ästhetik hinsichtlich Wein richtig an? Meine Erklärung aus drei verschiedenen Blickwinkeln soll Klarheit schaffen.

BLICKWINKEL 1: DER WEIN

Wenn Weinkenner von einem eleganten Wein sprechen, verstehen sie in der Regel einen eher leichten, nicht zu alkoholreichen vergorenen Traubensaft, welcher tendenziell mit einer erhöhten Säure ausgestattet ist. Sehr oft spricht man in der Önologie von hellen Früchten, welche bei nicht zu hohen Temperaturen mit dezentem Holzeinsatz vergoren wurden und somit nicht die Aromen wie beispielsweise die viel geliebten, schweren, dunklen, konfitürigen und alkoholstarken «Primitivo-Bomben» beinhalten. Unter Sommeliers bedeutet die Eleganz im Wein eine gewisse Geradlinigkeit, die für ein ehrliches Produkt spricht und die ich gerne als «unaufgeregt» bezeichne. Wie in der Musik sind es beim eleganten Wein oft die leisen Töne, die richtig grosse Kompositionen ausmachen. Denn auch der

SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Adligenswilerstrasse 2, 6006 Luzern
+41 41 417 33 33, shl.ch

elegante Wein ist eher auf leisen Sohlen unterwegs. Vielleicht muss man zweimal hinschauen – oder hinriechen – und vor allem hinschmecken, damit der Wein als Ganzes wahrgenommen wird. Auch hier wieder ein passender Vergleich zur Musik: wer mit guten Kopfhörern bei einem Lied zwei- oder dreimal ganz genau anhört, nimmt die leisen oder die nicht gespielten Töne wahr. Übrigens höre ich in diesem Moment «The Circle of Life», der Titelsong von «Lion King». Auch er hat viele leise Töne.

BLICKWINKEL 2: DAS DRUMHERUM

Im zweiten Schritt betrachten wir alles rund um den Wein selbst: den Boden, das Weingut, die Menschen, die den Wein produzieren und die Verpackung. Gutes entsteht nur aus sehr Gutem. Beim Wein beginnt dieser Prozess mit einem intakten Boden. Elegante, ästhetische Weine haben ihren Ursprung in eher basischen Böden, die einen erhöhten Kalkanteil aufweisen. Kreideböden, wie wir sie beispielsweise in der Champagne antreffen, sind für elegante Weine bekannt. Weiter macht die Schlichtheit in der Produktion mit möglichst naturnahem Schaffen und wenig Intervention sehr oft elegante Weine aus. Die Menschen, die solche Weine produzieren, zeichnen sich häufig – wie auch ihre Weine – durch Demut und Strahlkraft aus. Ich bin immer wieder fasziniert, solch besondere Weine zu kosten und die Menschen, die dahinterstehen, kennenzulernen. Das logische Ergebnis ihrer Einstellung und ihres Schaffens widerspiegelt sich in ihrem Wein. Für mich kommt dies der wahren Poesie gleich. Zu gerne würde ich Ihnen hier und jetzt, passend zur Lektüre dieses Artikels ein Glas Barolo von Elio Altare servieren. Sie würden mich noch besser verstehen.

Von der Poesie zurück zu einem greifbaren Merkmal: die Verpackung. Im Design der Weinflasche werden Eleganz und Ästhetik ganz besonders und auf sichtbare Weise zum Ausdruck gebracht. Elegantes Design überzeugt durch zurückhaltende Schönheit des Stils, eine gewisse Ordentlichkeit und Einfachheit. Wie bereits im Zusammenhang mit dem Charakter des eleganten Weins erwähnt, ist auch das elegante Design leise unterwegs: Es ist ein Design, das eher flüstert, als zu schreien. Konkret sprechen wir von einer geradlinigen Flaschenform und einem dazu passenden Etikett, das durch seine Schlichtheit überzeugt. Das Papier der Etikette ist vielleicht etwas perforiert, vielleicht etwas aufgeraut, damit – trotz Minimalismus – auch eine haptische Impression hängen bleibt. Die ästhetische Präsentation eines Weines schafft jedenfalls zusätzli-

che Emotionen und sie kann dafür sorgen, dass der Wein selbst, der ja im Kopf des Geniessenden mit dem äusseren Erscheinungsbild verknüpft wird, länger in Erinnerung bleibt.

BLICKWINKEL 3: DAS ZELEBRIEREN

Um eleganten Wein richtig zelebrieren zu können, braucht man auf jeden Fall korrekte Gläser. Das Glas, aus dem man eine Flüssigkeit trinkt, beeinflusst das Trinkerlebnis. Egal, ob von Mund oder mit der Maschine geblasen – auch in Sachen Gläser sollte der Ansatz der Schlichtheit mit feinen, geraden Linien beachtet werden. Gläser sollten nicht zu klein sein und eine gute Oberflächenweite haben. Somit können sich die flüchtigen Aromen eines Weines besser lösen. Einverstanden: solche Weingläser kosten etwas mehr. Eines garantiere ich Ihnen aber: Sie werde die Investition nicht bereuen. Die Unterschiede beim Weingenuss sind frappant.

In puncto Weinkaraffen empfehle ich bauchige Glasgefässe, die dem nicht zu stark gereiften Wein beim Atmen helfen. In dieser Umgebung kann sich der Wein vollkommen entfalten. Und nebst dem positiven Effekt, dass elegante und jüngere Weine so noch besser zur Geltung kommen, hat der Einsatz einer Weinkaraffe auch einen wertschätzenden Charakter gegenüber dem Gast. Das Dekantieren eines Weines vor den Augen Ihrer Gäste ist ein Ritual.

Und – last, but not least: Sie selbst oder die Menschen, die den Wein servieren, haben einen enormen Einfluss auf die Eleganz im Wein. Gute Sommeliers und Sommelières, Servicemitarbeiterinnen und Servicemitarbeiter bewegen sich mit einer fast schon elfenhaft anmutenden Leichtigkeit durch die Räume. Ohne grosse Aufmerksamkeit zu erregen, merken sie, was sich die Gäste wünschen. Diese elegante Geschmeidigkeit, gepaart mit gutem Storytelling, ist eine der wichtigsten Komponenten und Kompetenzen, die eine ästhetische Weinerfahrung ausmachen. Wenn sich diese Ästhetik auch auf dem Teller weiterzieht, werden diese speziellen und raren Begegnungen mit eleganten Weinen zu wahrhaft magischen Momenten. Alla vita!

Marcel Gabriel (36) ist Restaurationsleiter, Fachdozent und Leiter der Alumni-Community an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL. Der diplomierte Hôtelier-Restaurateur (HF SHL) und angehende Weinakademiker war in herausragenden Hotels und Restaurants von China über Kanada bis Zürich tätig, bevor er 2016 in Luzern zu unterrichten begann.