

Ein Weinführer mit Bodenhaftung und Sachverstand

Von Paul Imhof (schreibt im Wechsel mit Philipp Schwander über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor).

Wie verlässlich sind Weinführer? Degustationsnotizen? Welchen Geschmack treffen sie? Was etwa will mir das amerikanische Magazin «Wine Spectator» über einen Champagner beibringen, wenn es heisst: «Da dreht sich alles um Gleichgewicht und die Integration von Kraft und Finesse, mit fein geschliffener Säure, die Aromen von Quittenpaste unterstützt, mit getrockneten schwarzen Kirschen, Schleuderhonig und kandierter Orangenschale, während im Finish üppige Noten von gebratenen Walnüssen, Kaffeelikör und geröstetem Kardamom mitschwingen.»

Ich hätte nicht übel Lust, dieses Geschmackspaket aufzusetzen und zu kochen, zu seihen, zu verdünnen, mit Kohlensäure zu versetzen und zu probieren. Zumal dann ja noch Punkte von 90 aufwärts dazukommen! Ein Glück, steht da ein Führer wie «Merum» in der Rolle des Franziskanermönchs im Hochamt der Weinpäpste neben dem Altar, asketisch, mit Bodenhaftung und Sachverstand, von seiner Mission nicht weniger überzeugt als die anderen, im Gegenteil.

Auch «Merum» tritt als Konzentrat von Experten auf, aber nicht selbstherrlich, sondern ehrlich: «Die Weine in diesem Taschenführer wurden nicht nach objektiven Massstäben bewertet», schreibt der Basler Andreas März, Olivenbauer in der Toskana und Spiritus Rector der Zeitschrift, denn «es gibt keine! Weingeschmack ist subjektiv. Manche mögens dunkel und schwer, andere leicht und hell. Wir von Merum ziehen Weine vor, die in Aromen und Geschmack zu ihrer Sorte und ihrem Anbaugebiet stehen, die ausgewogen, fein, charaktervoll und gleichwohl trinkig sind. Nicht der intensivere Wein gewinnt da unbedingt das Rennen, sondern oft der elegantere.»

Eine unmissverständliche Erklärung. Sie respektiert und fördert die Vielfalt im Weinbau, weil sie den unterschiedlichen Herkunftsgebieten die logische Bedeutung zollt, die aus Klima, Lage und Bodenbeschaffenheit entsteht. «Ein Wein ist für uns umso wertvoller, je deutlicher er seine Appellation repräsentiert», schreibt März. Diese Haltung widersetzt sich dem Allerweltsgeschmack der vollen, leicht süsslichen Vanilletropfen ohne Ecken und Kanten, deren Herkunft man allein schon deshalb auf die Etikette schreiben muss, um zu zeigen, dass sie eine haben. Solche Weine klassifiziert «Merum» als «Biberwein für Holzliebhaber» und symbolisiert sie mit dem Konterfei des Nagetiers.

Aber auch «Merum» stösst bei der Beschreibung von Farbe, Geruch und Geschmack an Grenzen. Einige Charakterisierungen klingen etwas verwegen, etwa «mittelhelles Rot, gummiartig-fassige Noten; kraftvoll, warm, saftig, fassig, fruchtig, rund, schönes Tannin, reicher, ausladender Wein, lang» beim Barolo DOCG Monprivato 2007 von Giuseppe Mascarello. Verständlicher indessen sind «mittelintensives Rot; fruchtige Tiefe; Süsse, intakte Frucht, feine Herbe, saftig, ausgewogen, Länge, schöner Barbaresco» (Barbaresco DOCG 2009 von Luigi Oddero).

Das interessanteste Kriterium mit eigenem Symbol freilich heisst «JLF»: je leerer die Flasche (desto besser der Wein). Denn bei «Merum» «sind wir im Gegensatz zu vielen schreibenden Kollegen der Überzeugung, dass Wein nicht in erster Linie gross, sondern zuallererst einmal gut sein muss», fasst März zusammen. «Merum» deckt nur Italien ab. Das ist gut, weil man sich einschränkt; aber schade, weil man sich solche Führer auch für Frankreich, Spanien und ganz Europa wünschte.

Merum, Italiens beste Weine . . . und wer sie macht. 386 Seiten, 14.80 Euro (inkl. Versand) via www.merum.info (Shop).