

# MERUM

Gennaio 2014

KOLUMNE

## Weindrücke

**Glas und Gläser.** Eine OECD-Untersuchung hat herausgefunden, dass die Lesefähigkeit jedes fünften Deutschen auf dem Niveau Zehnjähriger ist. Wer hätte das gedacht bei einer Nation, die Dichter wie Goethe, Kleist und Schiller hervorgebracht hat? Auch die gebildeten Städte scheinen ihrer Muttersprache bewirren entfreundet zu sein.

„Ich trinke abends immer zwei Gläser“, verriet mir eine witzbegierige, blasse Frau auf einer Veranstaltung. Laut. Vokalisiert wie sie promoviert. Fast hätte ich sie gefragt, als sie die Ellipse eintrübte und das flüssige Glas trinkt. Hab ich dann aber doch lieber gelassen. Vielleicht hätte ich sagen sollen: „Trinken Sie abends lieber zwei Glas Wein, das schmeckt besser.“ Ich weiß aber nicht, ob sie die Behauptung als witzig empfunden hätte.

**Feiner Unterschied.** Italienisches Weindinner in einem feinen Restaurant im Schwarzwald. Ich moderiere den Abend. Kommt ein älterer Herr zu mir und sagt ins besten Schwäbisch: „Wissten Sie, was der Unterschied zwischen Deutschen und Italienern ist? Die Deutschen trinken Wein zum Genuss, die Italiener zum Essen.“

**Rom und der Wein.** Die Nachricht war irgendwo an mir vorbei gegangen: Seit letztem Jahr gibt es in Italien eine neue Wein-Appellation. Sie heißt Roma DOC. Rom ist damit als einziges Weinbaugebiet anerkannt. Man darf dort Weiß-, Rot- und Roséweine erzeugen, und sie haben alle Qualitätsniveau Status. Ein vierstelliger Aprilscherz? Nicht im idyllischen Apulien. Rund 300 DOC-Gebiete gibt es dort schon. In einigen gibt es gar keinen Weinproduzenten mehr, in anderen nur einen einzigen. Nun ist Rom nicht irgendein Anbaugebiet. Wir wissen zum Beispiel, dass

Rom auf sieben Hügeln erbaut wurde, und Hügel sind laut Plinius dem Älteren gut für Wein. Früher wuchsen deshalb in Rom viele Reben. Der Wein wurde in den Osterien der Stadt oder den Fraschetto im Umland ausgedrenkt. Manchmal prickelte er, manchmal schmeute er. Dann nannten die Römer ihn Romanello. Dieser Wein hat in Rom eine lange Tradition. Bis zum letzten Jahr lebte diese Tradition. Meist waren es Krieginnaren, die den Romanello herstellten. Sie füllten im November den halbvollen Wein auf Flaschen, verschlossen diese und ließen sie den Winter über im kalten Keller. Ab April wurde er dann ausgeschenkt. Mal war er ein Frizzante, mal ein Spumante, mal trocken, mal leicht roséhaft. Oft war er trüb, aber meist schmeckte er ganz ordentlich. Manchmal war er allerdings auch ungenießbar. Natürlich kam er schon längst nicht mehr von den sieben Hügeln. Die sind inzwischen dicht mit Häusern bebaut. Die Truben kamen von irgendwo her. Wöher genau, wusste letztlich niemand. Und manchmal nicht einmal er.

Jedenfalls gibt es diesen Romanello nun nicht mehr. Es gibt nur noch den Romanello DOC. Er ist jetzt ein richtig korrekter Wein geworden. Er darf nicht mehr trüb sein und nicht mehr als 9,5 Vol.-% Alkohol aufweisen. Er darf nicht perlen, sondern muss richtig schäumen. Ein Filter ist ebenfalls Pflicht. Natürlich ist auch genau festgelegt, aus welchen Trauben er hergestellt werden darf und wo diese wachsen müssen. Die Reben des Landwirtschaftsministeriums haben ganze Arbeit geleistet. Schade nur, dass einer, der den traditionellen Romanello kannte, dem neuen nicht mehr antworten wird. Er trinkt dann gleich Prosecco, Franciacorta, Champagne.

**Alter Stilianer.** Habe einen 1999 Etna Rosso in meinem Keller gefunden und aufgemacht: welch Überraschung! Der Wein – ein Serra della Costana von Benanti – präsentierte sich in Bestform: volles Granatrot, sauberes, fast noch frisches Bouquet, reife Frucht, schöne Mineralität.

**Mittagessen.** Diesmal mit Maurizio Zanella von Ca' del Bosco im Münchener Restaurant Les Deux. Ich erzähle ihm, dass in Deutschland sehr viel Schaumwein getrunken werde. Er unterbricht mich: „Wie sollen nicht Schaumwein sagen, sondern die Dinge beim Namen nennen. Also Champagner, Sekt, Prosecco.“ Alles das werde in Deutschland viel getrunken, so wie ich meinen Gedanken hat. Nur kein Franciacorta. „Biano“, unterbricht Zanella mich wieder. „Ist das es richtig gesagt. Franciacorta heißt, was für in Deutschland mehr trinken sollte.“

„Und warum wird so wenig Franciacorta getrunken?“, will ich von ihm wissen und gebe die Antwort gleich selbst: Weil nur wenige etwas mit dem Namen anfangen können. Und den wenigen ist auch noch unklar, was Franciacorta ist: der hochwertige Flaschenvergorene Spumante Italiens. Er blickt mich entsetzt an. „Wie soll das den Deutschen klar sein, wenn ihr zu allem, was aus Italien kommt und was schäumt, Spumante sagt. Spumante will keiner trinken. Aber Franciacorta würden viele gerne trinken.“ Zum Essen tranken wir übrigens Riesling.

**Sonntagsfrage.** Welcher Wein hat in den letzten zwei Monaten die größte Enttäuschung bereitet? 2014 Barolo La Serra von Roberto Voerzio: zwei Flaschen geöffnet und beide Mal wies der Wein eine deutliche Untracht auf.

Sven Jens Priewe  
München