

## Vom Nutzen und Nachteil eines wein-geographischen Handbuchs<sup>1)</sup> für Weintrinker und Geographen

Eine vielleicht etwas unzeitgemäße Betrachtung

VON

EUGEN WIRTH

Viele Geographen verfolgen mit wachsender Sorge die immer weiter gehende Aufsplitterung unserer Wissenschaft in spezialisierte Teilbereiche der Natur- und Kulturgeographie. Trost und Stärkung wird man angesichts dieser Situation vor allem bei denjenigen geographischen Disziplinen finden, die eine große Zahl natürlicher und menschlicher Faktoren gleich aufmerksam berücksichtigen müssen, wenn sie ihrem Objekt gerecht werden wollen. Dazu gehört die gesamte Länderkunde und im Bereich der Allgemeinen Geographie in erster Linie die *Agrargeographie*. Die Palette der für die Agrarlandschaft bedeutsamen Faktoren reicht ja von Relief, Boden und Klima bis hin zu den Fragen von Marktorientierung, Betriebsform und Wirtschaftsgeist. Innerhalb der Agrargeographie zwingt dann die Untersuchung der *Sonderkulturen* den Geographen in einem nochmals gesteigerten Maße dazu, eine Vielzahl von geographisch relevanten Faktoren in klugem Prüfen und Abwägen zur Erklärung und zum Verständnis der einzelnen Standorte heranzuziehen.

Die Krone der geographischen Betrachtung gebührt in dieser Hinsicht aber zweifelsohne dem *Weinbau*. Nirgends sonst im Bereich der Agrargeographie sind naturgeographische Gegebenheiten und menschliches Bemühen in einem so vielfältigen, subtilen Kontakt und in einer so sehr auf feinste Nuancen ansprechenden Wechselwirkung wie gerade hier. Keine andere Anbaufrucht reagiert so empfindlich auf Unterschiede von Boden, Exposition, Kleinklima und Witterungsverlauf des einzelnen Jahres wie die Rebe. Wo sonst noch fände man so heikle Sortenprobleme, wo ist die Schädlingsbekämpfung ähnlich vielseitig und zeitraubend? Auswahl der Klone, Bodenbearbeitung, Rebschnitt, Zeitpunkt und Art der Lese, dann die tausenderlei Probleme der Kellereitechnik, die Vielfalt der Betriebsformen und Betriebsgrößen, schließlich Fragen der Vermarktung des Weines — all diese Dinge muß man gleichermaßen berücksichtigen, wenn man dem Weinbau in seiner ganzen Vielfalt gerecht werden möchte. So ist der Wein nicht nur als Getränk für den Geographen außerordentlich attraktiv, sondern auch als ein

---

1) Ernst Hornickel: Die Spitzenweine Europas. 2. Aufl. Stuttgart: Seewald-Verlag 1963. 240 S., mit 28 meist mehrfarb. Bildseiten.

Forschungsgegenstand, bei dem unzählig viele naturgeographische und kulturgeographische Voraussetzungen in einer höchst komplexen Einheit zusammengeschweißt sind — cum grano salis also als ein Symbol für die Einheit unserer geographischen Wissenschaft.

Diese Vorbemerkung mag es vielleicht verständlich erscheinen lassen, warum der Rezensent mit besonderem Interesse ein Werk in die Hand nahm, dessen Ziele folgendermaßen umschrieben werden: „Dieses Buch will vor allem ein wein-geographisches Handbuch sein und stellt ganz bewußt auch da wieder nur ein Teilgebiet dar . . . : die großen Weinlandschaften Europas, die seit langem Spitzenweine von Weltruf hervorbringen“ (S. 10). Geographie ist dabei natürlich nicht im strengen Sinne einer Wissenschaft verstanden; das vorliegende Werk will vielmehr über die „*Spitzenweine Europas*“ informieren, um dem Leser „als Gastgeber und als Gast, als Gebendem und als Beschenktem immer nützlich“ (S. 13) zu sein. Damit wird vor allem auch der Wein-Liebhaber angesprochen, und die Lektüre verspricht doppelten Gewinn: eine Vertiefung des geographisch relevanten Wissens über höchstklassigen Qualitätsweinbau ebenso wie eine Bereicherung und Erweiterung der Kenntnisse und Kennerschaft von europäischen Spitzenweinen.

Das Buch Hornickels gliedert sich in drei Teile. Nach einer kurzen Einleitung stellt ein erster Teil diejenigen Weinbaugebiete vor, in denen, wie der Verfasser meint, die Spitzenweine Europas heranreifen. Es sind dies Bordeaux, Burgund, Rheingau, Mosel-Saar-Ruwer, Pfalz, Wachau und Südbahn, Champagne, das Douro-Tal und das Gebiet von Jerez de la Frontera. In einer nach altbewährtem Rezept dargebotenen feuilletonistischen Weise wird dabei allerlei Wissenswertes erzählt über Geschichte, Rebsorten, Jahrgänge, die einzelnen Weinberge der Spitzenlagen und über berühmte Weingüter. Sachliche Information wechselt mit herbstlichen Stimmungsbildern, Anekdoten mit recht anschaulichen Landschaftsschilderungen.

Der zweite Teil nennt sich „Europas Wein-Gotha“. „Der Mann von heute braucht Klarheit“, meint Hornickel. „Eindeutig“, „schnell“ und „übersichtlich“ will er über die „500 kostbarsten Weingärten Europas“ unterrichten. Er bringt deshalb eine kommentierte Liste der seines Erachtens ganz großen und großen Lagen von Europas berühmtesten Weinbaugebieten, mit Angaben der jeweils besten Rebsorten und Jahrgänge. Bei jedem Weinbaugebiet werden dann noch eine ganze Reihe ergänzender Fragen behandelt, die für die Qualitätsbeurteilung der jeweiligen Weine von Nutzen sein können. Das Buch schließt mit einem kurzen dritten Teil „Der Weinkeller des Kenners“. Hier schlägt der Autor eine Auswahl höchstqualifizierter Weiß- und Rotweine als Grundstock für einen Weinkeller vor, mit dem man in jeder Lebenslage und auch bei allervornehmsten Gästen Ehre einlegen und seine Kennerschaft dartun kann. —

Zunächst einmal sei fast uneingeschränkt lobend hervorgehoben, daß Hornickel eine Menge wirklich wichtiger und interessanter Dinge

über hervorragende Qualitätsweine zu berichten weiß. Stefan Andres<sup>2</sup> schreibt zwar ein wesentlich kultivierteres Deutsch und besticht gegenüber Hornickel durch seinen völlig unmanierierten Stil; André Simon<sup>3</sup> hinwiederum ist sehr viel mehr und sehr viel intimer ein Weinkenner aus Passion und jahrzehntelanger Erfahrung. Bezüglich der Vielfalt an korrekter, interessanter Information übertrifft Hornickel aber sicherlich beide. Sein Buch ist das Ergebnis zahlreicher eingehender Befragungen von Weinfachleuten und Weingutsbesitzern; selbst wer schon lange mit guten Weinen auf vertrautem Fuße lebt, wird bei der Lektüre noch viel Neues lernen können<sup>4</sup>.

Schon die vorstehend skizzierte kurze Inhaltsangabe läßt nun aber deutlich werden, daß es dem Verfasser nicht so sehr darauf ankam, sorgfältig zu analysieren, welche Voraussetzungen zusammenkommen müssen, damit wirkliche Spitzenweine entstehen. Er will vielmehr anhand eines eindeutigen, leicht zu befolgenden Rezeptes aufzeigen, welche Weine zu den Spitzenweinen gezählt werden müssen. Sein Rat richtet sich damit gerade auch an Leser, die von Wein noch wenig oder nichts verstehen. Eine rasche Lektüre ohne großen Aufwand an Zeit und Mühe soll genügen, um viele Jahre eigener Wein-Erfahrung und Geschmacks-Bildung zu ersetzen. Hornickel macht gar nicht erst den Versuch, den Leser behutsam so zu führen, daß dieser im Laufe der Zeit aufgrund eigener Erfahrung in die Lage käme, Spitzenweine zu erkennen und sie gebührend zu genießen. Er präsentiert vielmehr recht apodiktisch („Jeder weiß“, „darüber kann man nicht mehr rechten“) diejenigen Lagen, die er für die Spitzen hält, und verleitet damit dazu, ihm einfach sklavisch zu folgen.

Bei dieser Zielsetzung verwundert es nicht, daß vor allem das, was Hornickel über die naturgeographischen Verhältnisse der Spitzenweinalagen zu sagen weiß, recht dürftig und zudem vielfach fehlerhaft ist. Insbesondere die Ausführungen des Verfassers über Geologie und Böden kann man eigentlich nur noch mit dem Mantel christlicher Nächstenliebe zudecken. Alles ist hier unverständlich. Der Autor spricht von „Ton-Schottern“, „Erosionserde“, „tertiärem Rotliegenden“, „Grauwakenschiefer“; er berichtet von der Mittelhaardt, wo „vulkanisches Basaltgestein in das normale Verwitterungs- und Geröllgestein des Wasgau

2) Stefan Andres: Die großen Weine Deutschlands. Berlin: Ullstein 1960.

3) André Simon: Die großen Weine Frankreichs. Berlin: Ullstein 1958.

4) Umso mehr wäre zu wünschen, einige störende Fehler bei der nächsten Auflage auszumerzen: Haut Médoc, Chateau Margaux und Chateau Haut-Brion sind auf Karte S. 19 falsch geschrieben. — Einen Mosel-Riesling darf man nicht nur nicht zu lange, sondern überhaupt nicht im Eiskübel abkühlen, wenn man all seine Feinheiten kosten will (S. 48). — Wien zählt nicht 4 Millionen, sondern 1,6 Millionen Einwohner (S. 67). — Ein Wein kann durch natürliche Gärung niemals 18 % Alkoholgehalt bekommen; selbst die robustesten Tokajerhefen schaffen höchstens 15 %, bevor sie an Alkoholvergiftung sterben. Höherprozentige Weine sind stets künstlich aufgespritzt (S. 114, 217). — Es ist wohl kaum möglich, die Öchslegrade des gesamten, an verschiedenen Tagen von verschiedenen Winzern geernteten Leseguts einer 13 ha bzw. 15 ha großen Lage mit einer einzigen Zahl zu charakterisieren (S. 154). — Die beste (und auch teuerste, siehe weiter unten) Lage von Bischoffingen ist nicht der Enselberg, sondern der Steinbuck (S. 169).

bricht“ (S. 148), oder gar von dem „heißem Kieselboden einer Gletschermoräne“ bei Bad Dürkheim in der Pfalz (S. 152)! Si tacuisses, philosophus mansisses. Hier kann man dem Verlag nur dringend raten, die nächste Auflage einmal einem erfahrenen Geologen zur gründlichen Durchsicht vorzulegen.

Über solche Schwächen könnte man bei einem Weinbuch mit weitgehend praktischer Zielsetzung noch hinwegsehen, wenn nicht Hornickel ausgerechnet die *Lage*, also die Summe der naturgeographischen Eigenschaften des Weinbergs, zum Angelpunkt seiner Aussagen gemacht hätte. Er führt bewußt gerade nicht die höchstprämierten Weine oder die renommiertesten Weingüter Europas vor, sondern die Spitzenlagen und die großen Lagen, „soweit sie a) nur edle Rebsorten tragen, b) nach ihrer Topographie, dem geologischen Befund und ihrem Kleinklima als höchst qualifiziert gelten können“ (S. 103). Die besondere Gunst dieser Lagen sieht er im „Zusammenklang von Bodenbonität, Sonneneinstrahlung, Windverhältnissen und anderen klimatischen Faktoren“ (S. 104). Hauptthema des Buches ist somit der in seiner Eigenschaft als natürliche Grundlage des Weinbaus höchstqualifizierte Weinberg. Sollte man unter diesen Umständen nicht verlangen können, daß die naturgeographischen Verhältnisse einigermaßen korrekt beschrieben werden?

Die Weinberglage als naturräumliche Einheit — und nicht etwa der Wein selbst oder das Weingut — wird nun von Hornickel vor allem deshalb zum archimedischen Punkt seiner Darlegungen erkoren, weil sich ihre Qualitäten über Jahrzehnte, ja Jahrhunderte hinweg unverändert erhalten können. Der Autor gibt zwar zu, daß neben der Lage auch Rebkultur und Kellereitechnik bei der Erzeugung von Spitzenweine eine große Rolle spielen. Er meint aber, diese menschlichen Faktoren seien meist in enger Korrelation von der Lage abhängig und mit der Lage verbunden. Zum Beispiel seien gerade die allerbesten Weinlagen Deutschlands, die früher weitgehend in geistlichem Besitz waren, bei der Säkularisation in die Hände großer, leistungsfähiger Weingüter übergegangen, die heute fast automatisch Gewähr für eine bestmögliche Verwertung des Rebgutes böten.

Eine solche prästabilierte Harmonie zwischen Naturgunst und menschlichem Können ist nun aber doch wohl nur in wenigen europäischen Weinbaugebieten verwirklicht. Als Grundlage einer Weinklassifizierung hat sie höchstens im Bordelais, vor allem im Haut Médoc, Geltung. Gerade die Franzosen bauen ja ihre Weinklassifikation im Wesentlichen auf den Qualitäten der jeweiligen Weinberglagen auf, und im Haut Médoc werden die besten Weinberge mit wenigen Ausnahmen auch wirklich hervorragend bewirtschaftet.

In Burgund oder in Deutschland (vielleicht mit Ausnahme des Rheingaus) kann davon aber schon keine Rede mehr sein. Deshalb wenden sich die deutschen Winzer mit vollem Recht gegen französische Versuche, eine nur auf der Lage basierende Qualitätseinteilung als für die ganze EWG verbindlich durchzusetzen. Die Prämissen von Hornickel muten uns heute fast schon wie die Lehren einer vergangenen

Wirtschaftsgeographen-Generation an. Auch sie ging ausschließlich oder überwiegend von den „natürlichen Grundlagen“ der Wirtschaft aus; menschliche Faktoren wurden nur insoweit mit in die Betrachtung einbezogen, als sie sich in den von der Natur vorgezeichneten Rahmen einpassen ließen. Heute hingegen wissen wir, daß die natürlichen Faktoren gegenüber dem Eigengewicht und den Eigengesetzlichkeiten des wirtschaftenden Menschen oftmals zurücktreten. Auch im Weinbau ist der Winzer oft wichtiger und entscheidender als der Weinberg. Insgesamt gesehen aber ist es in Europa eben doch nur eine Ausnahme, wenn just der beste Winzer auch den besten Weinberg bebaut<sup>5</sup>.

Diesen Abweichungen von einer prästabilierten Harmonie trägt Hornickel nun nur dort durch entsprechenden Hinweis Rechnung, wo ganz hervorragende Weinberglagen höchstens mittelmäßig bewirtschaftet werden. Umgekehrt hingegen klaffen in seiner Darstellung wirklich schwerwiegende Lücken, wenn auf vielleicht nicht ganz so guten Weinberglagen Winzer, die Meister ihres Faches sind, seit vielen Jahren Weine von absoluter Spitzenklasse erzeugen. Als ein Beispiel für viele sei hier nur der rheinhessische Weinort Bechtheim genannt. In Hornickels Buch wird man vergeblich nach ihm suchen, da die Bechtheimer Lagen von Natur wohl nicht ganz so begünstigt sind wie einige Lagen in der Gemarkung Oppenheim oder Nierstein. Seit vielen Jahren jedoch erzeugen Bechtheimer Winzer hochprämierte Spitzenweine, die jeden Vergleich mit den Spitzengewächsen von Oppenheim oder Nierstein aushalten. So unterrichtet uns das vorliegende Werk entgegen seinem Titel nicht über die Spitzenweine, sondern höchstens über die berühmtesten Weinlagen Europas. —

Noch in einer zweiten, sicherlich ebenso gewichtigen Hinsicht erheben sich aber gegen die Grundkonzeption von Hornickel ganz prinzipielle Bedenken. Nach welchen Gesichtspunkten gliedert denn der Autor seine Weinberge in Spitzenlagen, große Lagen, nicht mehr ganz so große Lagen usw.? Sinnvoll und folgerichtig wäre es z. B. gewesen, eine solche Gliederung aufgrund einer genauen vergleichenden Untersuchung von Boden, Kleinklima usw. zu versuchen, oder aufgrund eines Vergleichs der Öchslegrade und Promillesätze an Säure, die auf den einzelnen Lagen im langjährigen Durchschnitt der Normallesen, Spätlesen, Auslesen usw. erreicht werden. Nichts dergleichen ist in dem Buch zu finden. Hornickel klassifiziert seine Weinberge vielmehr fast ausschließlich nach dem *Preis*, und zwar sowohl nach dem Einheitswert der betreffenden Weinberglage wie auch nach den bei Weinversteigerungen erzielten Erlösen. Mit einer penetranten Eintönigkeit wird in diesem Buch immer und immer wieder von den „teuersten Weinen“, „teuersten

---

5) Wie wenig die Weinlage als Naturraum geeignet ist, Ausgangsprinzip für die Betrachtung der europäischen Spitzenweine zu sein, zeigt sich schon daran, daß Hornickel selbst dieses Prinzip im weiteren Verlauf seiner Betrachtung fallen läßt: Sowohl beim Champagner wie beim Sekt, bei den Portweinen wie bei den Sherries nennt er nicht mehr die bekanntesten Lagen, sondern die renommiertesten Erzeuger.

Weinbergen“, „kostbarsten Weinen“ und „kostbarsten Weinbergen“ gesprochen. Der teuerste Wein eines Weinbaugebietes ist bei Hornickel fast stets in automatischer Selbstverständlichkeit auch der beste Wein. Ganz genau genommen müßte sein Buch also den Titel tragen: „Die Weinlagen Europas, auf denen die teuersten Weine wachsen“.

Der Preis einer Flasche Wein hat nun immerhin einen gewichtigen Vorteil: Er ist ein rasch und leicht feststellbares, eindeutiges Kriterium. „Weil der Mensch unserer Zeit die schnelle Übersicht braucht, die Klarheit, die Differenzierung und Klassifizierung“ (S. 13), bietet sich der Preis als Qualitätsmaßstab für Hornickel geradezu an. Der Leser, an den sich sein Buch vorwiegend wendet, ist „der gehetzte Mensch unserer technischen Welt. . . . Eine ganze Generation intelligenter und strebsamer junger Männer . . . leisten Hervorragendes in ihrem Beruf, aber im Genuß des Schönsten sind sie oft genug ziellose Nomaden geblieben“ (S. 13). Für sie, die Erfolgreichen, die sich gerade zum äußeren Beweis ihres Erfolges auch etwas leisten können, spielt Zeit eine große, der Preis dagegen wohl nur eine untergeordnete Rolle. Wie verlockend ist es da, den Preis als eine sofort und eindeutig erkennbare Größe zum alleinigen Maßstab für die Qualität eines Weines zu erheben!

Es ist wohl nicht notwendig, an dieser Stelle noch besonders zu betonen, daß Güte und Preis eines Weines in einem nur sehr lockeren Abhängigkeitsverhältnis zueinander stehen. Der Preis eines Weines richtet sich ja nicht nur nach dessen Qualität und den Selbstkosten des Winzers, sondern auch nach dem Ruf und der Publicity des betreffenden Weingutes, nach dem Verhältnis von Angebot und Nachfrage, nach den jeweiligen Verbrauchsgewohnheiten und Geschmacksrichtungen sowie vor allem danach, welche Weinbaugebiete, Weinorte, Weinlagen, Weingüter gerade in Mode sind. Bei einem einzigen Weine, nämlich dem weitaus überbezahlten Bernkastler Doktor und Graben, gibt dies der Autor auch selbst zu. Ausnahmen dieser Art sind aber so häufig, daß man sie fast schon als Regel nehmen könnte.

Durch die Absolutstellung des Preises als Maßstab für die Qualität erhält das Buch von Hornickel eine leicht snobistische Note. Immer wieder weiß Hornickel z. B. auch geschickt einzuflechten, welcher berühmte Wein von welcher prominenten Persönlichkeit bei welcher Gelegenheit getrunken wurde. Wir hören dabei nicht nur von den Lieblingsweinen Goethes oder Napoleons, Zar Nikolaus' oder Bismarcks. Auch die Weine, die Adenauer, Kennedy, Eisenhower tranken, die Weine, die bei der Krönung von Elisabeth II. gereicht wurden sowie die Weine, die de Gaulle oder die österreichische Regierung auf ihren großen Staatsbanketten zu reichen pflegen, sind gebührend gewürdigt. Auch der Titel „Wein-Gotha“ für den zweiten Teil des Buches ist in diesem Zusammenhang recht aufschlußreich. So kann man sich oft des Eindrucks kaum mehr erwehren; Hornickel habe sein Buch gerade nicht für Weinkenner und Weinliebhaber geschrieben, sondern für Leser, die mit den Weinen der upper ten vor allem conspicuous consumption betreiben wollen.

Aus dieser sehr deutlich am Geltungsnutzen orientierten Grundeinstellung Hornickels heraus mag es sich auch erklären, daß dem Champagner und dem Sekt — also Getränken, die in einem doch wohl nur sehr lockeren Verhältnis zu den Spitzenweinen Europas stehen — ein unverhältnismäßig breiter Platz eingeräumt wird. So sind im ersten Teil des Buches den Schaumweinen volle 14 Seiten Text gewidmet, den großartigen Weinen von Mosel, Saar und Ruwer hingegen z. B. nur 7 Seiten. Im zweiten Teil stehen den 15 Seiten über Champagner und Sekt nur 8 Seiten Saar-Mosel-Ruwer gegenüber. Den überragenden, unvergleichlichen Spitzenweinen aus Tokaj vollends räumt Hornickel noch nicht einmal eine Seite seines Buches ein, während für Portweine und Sherries — also für aufgespritzte, egalisierte und mannigfachen Verarbeitungsprozessen unterworfenen Weine, die eher sehr gute Weinprodukte als Spitzenweine im strengen Wortsinne darstellen — insgesamt 26 Seiten zur Verfügung stehen.

Auch in manch anderer Hinsicht erscheint Hornickels Werk ein wenig unausgewogen. Weil das Wort „Europa“ im Titel erscheint, fühlte sich der Autor wohl verpflichtet, nicht nur den französischen und deutschen Gewächsen, sondern auch den Weinen einer größeren Zahl anderer europäischer Staaten eine ausführlichere Betrachtung zu widmen. Wie wäre es sonst zu erklären, daß Hornickel zwei volle Seiten (67, 68) über einfache österreichische Kneipweine schreibt, während z. B. die deutschen Spitzenweinbaugebiete der Nahe oder Südbadens in diesem ersten Teil überhaupt nicht besprochen werden? Auch im zweiten Teil des Buches ist deutlich zu merken, daß die Ansprüche an Qualität, oberhalb derer ein Wein der Erwähnung wert erscheint, vor allem bei den deutschen Weinbaugebieten sehr viel schärfer sind als im Bereich außerhalb von Deutschland und Frankreich. So werden die teilweise großartigen und höchstprämiierten rassigen Rieslinge des Mittelrheingebiets mit keinem Wort genannt, während durchaus zweit- und drittklassige Schweizer Lagen, die noch dazu mit wenig edlem Rebgut bestanden sind, ausführliche Würdigung finden. Wäre es nicht vielleicht sachgerechter gewesen, auf die Behandlung von Champagner und Sekt ganz zu verzichten und die Besprechung der Weine aus Portugal, Spanien, Schweiz, Österreich und Italien rigoros auf die wirklichen Spitzenweine zusammenzuziehen? Man hätte damit viel Platz gewinnen können für eine wesentlich ausführlichere Betrachtung der Weinbaugebiete in denjenigen beiden Ländern Europas, wo nun wirklich Spitzenweine in kaum zu übersehender Vielfalt wachsen, nämlich Frankreich und Deutschland. —

Besonders klar und eindeutig tritt die an Versteigerungspreisen und Modeströmungen orientierte Grundhaltung Hornickels schließlich in dem dritten Teil seines Werkes zutage, wo er Vorschläge für den Flaschenbestand im „Weinkeller des Kenners“ unterbreitet. Schon auf den ersten Blick auffallend ist die starke, dem augenblicklichen Trend folgende Bevorzugung der Rheingauer Weine. Im „Tip“ für den so-

genannten „Weißwein-Keller“ stehen neben 7 Gewächsen aus dem Rheingau nur 2 aus Rheinhessen, je 1 von Saar, Ruwer und Nahe und kein einziger Wein aus Franken, Württemberg oder Baden. Bei dem „Rot-Weiß-Keller“ stammen von 11 vorgeschlagenen deutschen Weinen allein 5 aus dem Rheingau. Dagegen werden hier überhaupt nur 2 Mosel-Saar-Ruwer-Weine genannt — und einer dieser beiden entstammt dann noch der weitaus überschätzten Renommierlage Bernkastler Doktor.

Für Hornickel ist es also ein unumstößliches Dogma: „Jeder weiß, daß es eben die Rheingauer Riesling-Auslesen sind, die an der Spitze aller Weißweine der Welt stehen. . . . Darüber kann man nicht mehr rechten“ (S. 227). Er gleicht damit einem Menschen, für den Bach unbestreitbar größer ist als Mozart und Beethoven, oder Shakespeare größer als Dante oder Goethe. Ähnlich zeitbedingt überbetont erscheinen bei den französischen Weinen die Burgunder: Im sog. „Rotwein-Keller“ stehen 15 Spitzengewächsen aus Burgund nur 7 aus dem Bordelais gegenüber.

Des weiteren fällt die fast ein wenig langweilige Eintönigkeit der genannten Weine auf. Warum müssen, wenn dem „Kenner“ insgesamt nur 7 Sorten roter Bordeaux vorgeschlagen werden, bei dieser Auswahl gleich alle vier premiers grands crus und der im Rang gleichwertige berühmteste deuxième grand cru mit dabei sein, obwohl einige eben jener höchstestufigsten Weine einander doch recht ähnlich sind? Warum werden für deutsche Weißweine ganz ausschließlich Riesling-Weine vorgeschlagen, und nicht wenigstens ein Traminer oder Ruländer? Und warum um Himmelswillen soll der arme „Kenner“ in seinen Weinkeller nur deutsche Weine des Jahrgangs 1959 (mit einer Ausnahme eines 1953er Weins) legen? Welch öde Langeweile, wenn man immer nur die zwar hervorragenden, aber sehr schweren, wuchtigen, vollsüßen und im Bukett recht verwandten deutschen Weine des Jahrgangs 1959 trinken bzw. seinem Gast vorsetzen muß! Wie bald wird sich da der wirkliche Kenner z. B. nach einer Flasche jener feinnervigen, edlen Mosel-, Saar- und Ruwer-Spätlesen und -Auslesen des Jahrgangs 1957 oder 1961 sehnen, deren differenziertes Spiel der Säure und deren feinfruchtiges Bukett mindestens ebensowohl entzücken wie die schon kaum mehr Mosel-gemäße Wucht einer Brauneberger Auslese aus dem Jahre 1959!

So ähnelt der „Weinkeller des Kenners“ in vieler Hinsicht einem jener Filmstars oder Mannequins, bei denen jede persönliche Eigenart des Gesichts durch kosmetische Operationen beseitigt wurde; was dann noch an Individualität übrig blieb, wird durch ein kräftiges make-up zugedeckt, so daß ein völlig nichtssagendes, wesenloses und unpersönliches Gebilde von allgemeiner „Schönheit“ erscheint. Eine fast schon unwirkliche, kalte Makellosigkeit tritt an die Stelle von liebenswerter Lebendigkeit, von unerschöpflichem und überraschendem Reichtum. Ist es aber nicht gerade diese unendliche Vielfalt, die stets neue Überraschung beim Öffnen jeder neuen Flasche — sind es nicht gerade die

ungeahnten und immer wieder begeisternden und verblüffenden Nuancen, was den Wein zu dem köstlichsten Getränk der Welt werden läßt? Wie kläglich und stümperhaft muten neben diesem Reichtum der Natur doch die Versuche eines Barmixers an, durch Mischen einiger Grundsubstanzen neue Geschmacksvarianten zu erzeugen! Deshalb wird ein wirklicher Weinkenner aus Passion niemals auf die Idee verfallen, sich eine derart eintönige, uniformierte Auswahl von Spitzenweinen in den Keller zu legen.

Läßt sich demgegenüber nun wenigstens mit einigen groben, skizzierenden Strichen umreißen, wie der Weinkellers eines Kenners aussehen könnte? Sicherlich wird man auch in ihm — in wohl zufallsbedingter Auswahl — einige der Spitzenweine aus Spitzenlagen finden, die von Hornickel genannt werden. Daneben aber dürften in vielleicht sehr viel größerer Zahl Weine aus nicht ganz so berühmten Weinbergen liegen, deren höchste Qualität in der Meisterschaft des Winzers gründet. Nicht wenige dieser Weine sind mit hohen und höchsten Auszeichnungen der Landwirtschaftskammer oder DLG prämiert. Sie erreichen in jeder Hinsicht die Qualität der Weine aus den Renommierlagen, unterscheiden sich aber von ihnen durch vorteilhaftere Preise. In den Weinkeller eines Kenners gehören wohl auch Frankenweine oder Ruländer aus dem Kaiserstuhl, als Spezialität vielleicht auch Weine aus Württemberg oder Rieslinge vom Mittelrhein. Naheweine werden wahrscheinlich in nicht unbeträchtlicher Zahl vertreten sein; denn es gibt — vielleicht mit Ausnahme von Rheinhessen — wohl kein anderes deutsches Weinbaugebiet, wo man noch heute allerhöchste Weinqualität so günstig erwerben kann. An der Nahe findet man noch wahrhaft göttliche Weine zu einem menschlichen Preis.

Der Jahrgang 1959 wird als Spitzenjahrgang wohl in jedem guten Weinkeller einiges Gewicht haben; daneben aber werden wohl auch viele andere Jahrgänge vorhanden sein: einige Auslesen oder Beerenauslesen des noch überraschend frischen und lebendigen Jahrgangs 1953, einige Beeren- oder Trockenbeerenauslesen des ganz überragenden Jahrgangs 1949 und vielleicht sogar noch eine Trockenbeerenauslese aus dem fast schon sagenumwobenen Weinjahr 1937. Neben solchen großen Jahrgängen dürfte nun aber auf keinen Fall der bunte Strauß der nicht ganz so großen Jahre fehlen: 1957, 1958, 1961, vielleicht sogar ausgewählte Weine des Jahres 1955 mit ihrer heute wunderbar ausgereiften, harmonischen Säure, oder einige Eisweine aus dem hierin gesegneten Jahre 1962. Die prickelnde Frische und das fruchtige Bukett eines Weinjahrganges, der, kürzlich abgefüllt, fast noch zu jung zum Trinken ist, können einen Weinkenner ebenso begeistern wie ein ganz leichter Hauch von Edelfirne bei einem reifen, körperreichen Wein etwa des Jahrgangs 1952.

Wer wirklich Weinkenner ist, wird also fernab von allen Rezepten immer wieder aufs Neue auf Entdeckungsreisen gehen. Wie oft stößt man dabei auf Weine, denen selbst der Winzer noch bei der Lese keine allzu glänzende Zukunft vorausgesagt hat, und die sich dann erst im

Faß ganz unerwartet zu Spitzenweinen ausbauen! Solche Entdeckungen setze man dann einem guten Freunde oder einem Gast vor, wenn man ihm eine Freude bereiten oder ihn ehren will.

Ein Weinkeller der eben skizzierten Art ist nun allerdings nicht nach einem raschen, leicht lehrbaren und eindeutigen Rezept zusammenzustellen. Es gibt kein „übersichtliches, leicht und schnell zu gebrauchendes Handbuch“ (S. 105) — etwa im Stile jener heute üblichen Artikel und Pamphlete mit der Überschrift „Alles über ...“ —, nach dessen Lektüre man einen „Weinkeller für Kenner“ aufbauen könnte. Wer die Spitzenweine Europas ergründen will, muß wohl Jahre und Jahrzehnte lang immer und immer wieder probieren, vergleichen und seinen Geschmack an guten Vorbildern schulen. Dazu gehören nicht nur eine feine Nase und Zunge, sondern vor allem Geduld, Begeisterung und nicht zuletzt: Kultur. Ist dies für den „Mann von heute“, für den „Menschen unserer Zeit“ wirklich schon zu viel verlangt?