

Nach der Lese

Zeit zum Lesen

Paul Grote, Jahrgang 1946, wohnhaft in Berlin, ist nach eigenen Angaben der bedeutendste deutschsprachige Weinkrimiautor. Der Erfolg von über 250.000 verkauften Exemplaren bisher gibt ihm Recht. Seine Plots spielen in verschiedenen Ländern, die Titel sind eingängig, Österreich war eine „Verschwörung beim Heurigen“ gewidmet. Sein neuestes Werk „Ein Riesling zum Abschied“ spielt in und um die Forschungsanstalt Geisenheim im Rheingau.



Der Autor legt großes Augenmerk auf die genaue Beschreibung seiner Charaktere und die Beziehungen zueinander. Skandale, Umweltsünden, dunkle Machenschaften sind die Aufhänger für seine Geschichten, in die Erfahrungen aus seinem wahrlich abwechslungsreichen Leben fließen. Im neuen Buch geht es unter anderem um die aktuelle Problematik des ökologischen Fußabdrucks und die Entwicklungen im Bio-weinbau.

Was seine Romane zu Weinkrimis macht, sind nicht nur die Locations, sondern dass so ganz nebenher jede Menge an Information und Wissen vermittelt wird. Wäre das Buch ein Riesling, stünde da ungefähr Folgendes: „Der Wein öffnet sich beim ersten Schluck, erfreut den ungeübten Genießer mit sortentypischen Attributen und begeistert den Kenner mit seinem Spannungsbogen aus Boden, Herkunft und Jahrgang. Bei aller Süffigkeit und Leichtfüßigkeit bietet er Komplexität und faszinierenden Tiefgang.“

Schnell ist die Flasche leer und man kann (ebenso wie beim Buch) nur auf adäquaten Nachschub hoffen.

dtv, ISBN 978-3-423-21319-6

Euro 9,20

www.paul-grote.de

drungen zwei Categoriesieger zur Folge hatte. Reif, mit wunderschöner Balance der Ausbruch 2007 (K, 11%) von Altmeister **Ernst Triebaumer** (www.triebaumer.com) und pfeffrig-würzig, mit gutem Trinkfluss „Am Fuße des Berges“ 2007 (K, 11,5%) vom **Weingut Wenzel** (Hauptstraße 29, 7071 Rust). Für mich herausragend „Auf den Flügeln der Morgenröte“ 2008 (K, 11,5%) von **Heidi Schrock** (www.heidi-schrock.at) und die Pinot Cuvée 2008 (S, 11%) von **Feiler-Artinger**.



Weingut Tschida holte sich gleich drei Preise

Bei den letzten beiden Kategorien „Trockenbeerauslese“ und „Eiswein/Schilfwein“ hieß der Sieger wieder **Hans Tschida** mit Sämpling 2008 beziehungsweise Gelber Muskateller Schilfwein 2009. Das **Weingut Haider** (www.weingut-haider.at), das **Weingut Franz und Maria**

Das ideale Glas

Und jetzt sind wir beim passenden Glas zu allen Weinen gelandet. Seit der letzten Vievinum 2010 habe ich unzählige Weine mit dem damals neu auf den Markt gekommenen Gabriel-Glas verkostet. Zeit für ein begeistertes Resümee. Ich habe mich von Anfang an für die mundgeblasene Variante entschieden, die in ihrer Leichtigkeit und Finesse fast alle Alternativen zu schlichten Humpen degradiert.

Um die Balance der nur 90 Gramm schweren „Gold-Edition“ nicht zu stören, empfiehlt es sich, das Glas nur bis zum „Bouquet-Drive“ zu füllen. Schon eine geringe Menge Wein wird im Glas optimal dargestellt, perfekt, wenn sich viele Koster um einen raren Wein drängen, aber auch bei Tisch oder bei der privaten

Konsumation zeigt jeder Wein schnell, was in ihm steckt. Und das muss nicht immer das beste sein. Manch Blender wurde schon entlarvt, Weine, über die man bisher eher hinweggetrunken hat, plötzlich in völlig neuem Licht gesehen. Ich verwende das Glas vom Schaumwein bis in den hohen Prädikatsweibereich, zwischendurch darf auch mal ein Bier rein. Nachdem ich gehört hatte, dass auch Brenner die Gläser für ihre Destillate verwenden, bin ich durch meine „Sammlung“ gegangen und musste anschließend die „Privat- und Gästeabteilung“ neu ordnen. Nach der Entscheidung „one glass fits all“ stellt sich nur die Frage, wohin mit den anderen? Einzelpreis: 12 Euro für Standard, 24,90 für die „Gold-Edition“.



Das darf einen aber nicht abschrecken, es soll großzügige Gastronomierabatte geben: www.gabriel-glas.com



Mein Gabriel-Glas und ich im Einsatz

Heiss (www.fre-heiss.at) und noch einmal **Kollwenz-Römerhof** waren mit ihren Säumlingen in meiner Gunst weit vorne, nur getoppt von der „Goldenen Finesse“ 2007 (K, 7,5%) vom **Weingut Salzl**.

Überraschend war die TBA Syrah 2010 vom **Weingut Scheiblhofer** (www.scheiblhofer.at) mit immenser Fruchttiefe und Sortenaffinität. Bei den „Spezialweinen“ wäre mein Favorit der hochelegante Muskateller Eiswein 2009 gewesen, gewonnen hat der fast parfümiert wirkende, in Richtung Sämling gehende Schilfwein.