

Erinnerung beim offenen Wein

Nach dem Stadtbummel gönnen wir uns in der beliebten Weinbar ein Glas „offenen Wein“, dazu ein paar Häppchen Brot, Schinken, Wurst und Hobelkäse. Im Laufe des Abends wird ein zweites Glas dieses köstlichen Pfälzer Weißburgunders fällig. Es hat jedoch eine andere Note, stellen wir übereinstimmend fest. Darauf sanft angesprochen, reagiert die freundliche Serviererin so, wie Servierkräfte hierzulande meist auf Reklamationen reagieren: mit ausführlichen Erklärungen. Sie zählt eine Reihe von Gründen auf, weshalb gleiche Tropfen aus gleicher Rebe und gleichem Jahrgang unterschiedlich schmecken können – wegen unterschiedlicher Fässer, unterschiedlicher Lage oder Lagerung, wegen Korkdifferenzen usw. Ich steuere noch eine Erklärung bei: womöglich wegen unterschiedlicher Temperatur. Das Gespräch erinnert mich daran, dass mir in Duisburger Gaststätten erst ein einziges Mal ein Glas „offener Wein“ aus der am Tisch geöffneten Flasche kredenzt wurde, also offen und ehrlich, wie es sich eigentlich gehört. Das behalte ich aber für mich – in vino veritas hin oder her. Hauptsache, die offenen Tropfen munden. Und das tun sie. **HOS**