

Im Abgang waldig

Ein Schlückchen in Ehren kann niemand verwehren, erst recht nicht im Tiroler Urlaub, denke ich, und bestelle ein Glaserl Wein. Bei der „Zipfeldinger Rose“ (Winzername geändert) handelt es sich um einen niederösterreichischen Tropfen. Ich bin gespannt; weiß man doch, dass seit dem Glykol-Skandal österreichische Winzer nur noch Spitzenweine herstellen. Zudem umschreibt der Wirt seine Rotwein-Empfehlung verlockend: Von Waldfruchtnote, einem Hauch von Cassis und intensivem Abgang ist die Rede. Der Kellner gießt dann einen Teil aus der Flasche in eine Messkaraffe und aus dieser das Achtel ins Weinglas. Gekonnt. Nur wundere ich mich über den Farbton. Der Rote ist gar kein Roter, sondern ein Rosé! Ich habe Geschriebenes mal wieder zu wörtlich genommen; denn der Wirt hat bei der „Zipfeldinger Rose“ den Akzent auf dem e vergessen. Der Hauch von Cassis muss sich auf die Farbe beziehen, aber nicht auf den Geschmack. Dieser erschließt sich mir sehr unvollständig, eigentlich gar nicht. Waldfrüchte wie Walderdbeeren habe ich jedenfalls geschmacklich anders in Erinnerung. Meine Urteilsunsicherheit über den erdigen Tropfen überspiele ich mit diversen Tricks, zum Beispiel mit der Vorstellung, dass nur ein Spitzensommelier solche Spitzentropfen würdigen kann, und dass mir gute Tropfen meines Duisburger Weinhändlers weder Urteils- noch intensive Abgangsprobleme bereiten. Als hilfreich empfinde ich auch die schöne Formel eines österreichischen Kabarettisten: „Blumig, erdig, im Abgang waldig“. **HOS**