

So geht Wein ohne Blabla



MIT WEIN kann man an- geben. Man kann einen Wein mit zahlreichen Worten salbungsvoll beschreiben, ohne viel zu sagen. Etikettentrinker schwören gerne auf bekannte und vielfach teure Tropfen. Es ist leider so, dass über Weine einiges an Blabla erzählt wird. Dagegen will die deutsche Weinberaterin und Influencerin Louisa Maria Schmidt etwas unternehmen – mit ihrem «Weinbuch – ohne Blabla» (DTV-Verlag, zirka 27 Fr.). Der Führer enthält denn auch viel Wissenswertes über edle Tropfen, anschaulich, kenntnisreich und kompakt vermittelt, ohne leere Worte. Mit einem kleinen Schönheitsfehler: Wein ist für die 30-Jährige das «faszinierendste Gesöff» der Welt. An anderer Stelle heisst es wiederum: «Wenn die ganze Welt Château Pétrus saufen will...» Ausdrücke wie Gesöff und saufen passen meiner Meinung nach nicht zum Kulturgetränk Wein. Aber vielleicht ist es ein Privileg der Jungen, frei von der Leber weg zu schreiben.

Das Buch von Schmidt enthält unterschiedliche Themen, die



Der Klettgau Amphore von Markus Ruch wird im Buch als Probiertipp für Orange-Anfänger genannt (28 Fr. für den 2022er, cultivino.ch).

zur Grundausrüstung eines Weinliebhabers, einer Weinliebhaberin gehören. Was ist Wein? Welches sind die wichtigsten Rebsorten? Was muss man über Bubbles wissen? Zahlreiche Kapitel werden mit hilfreichen Probiertipps von berühmten und weniger bekannten Gütern ergänzt. Aus vielen Anbauländern. Die Schweiz vernachlässigt die deutsche Autorin beinahe. Gefunden habe ich ein Beispiel: den Orangewein Klettgau Amphore des Schaffhauser Winzers Markus Ruch. Immerhin.

FRAGE DER WOCHE

Warum soll man einen älteren Rotwein über einer Kerze dekantieren?
– PAUL HEINZ S., per E-Mail

Ältere Rotweine können, müssen aber nicht zwingend dekantiert werden, um sie vom Bodensatz (Depot) zu trennen. Dieser entsteht durch eine längere Lagerung, indem bestimmte Inhaltsstoffe wie Tannin, Farbstoffe oder abgestorbene Hefezellen ausfallen. Der Bodensatz beeinträchtigt die Qualität des Weins überhaupt nicht, wird jedoch oftmals als störend im Glas empfunden. Dies kann man verhindern, indem der Wein mithilfe einer Lichtquelle vorsichtig in eine Karaffe umgefüllt, also dekantiert wird. Die dafür oft verwendete Kerze – moderne Weinliebhaber nehmen wohl das Handy – wird unter den Flaschenhals gestellt. Gelangt der Bodensatz in den Flaschenhals, stoppt man den Vorgang.

PETER KELLER schätzt gedruckte Bücher und Zeitschriften – trotz Internet. Fragen an: peter.keller@nzz.ch

Scandi Chic bei der Eiger-Nordwand



GLEICH IM CHALET neben dem Familienhotel ihrer Eltern, umgeben von der Grindelwalder Bergkulisse, haben die Brüder Matthias und Lars Michel ihren «Fiescherblick» eröffnet. Ein Glücksfall, kann so direkt von der über fünf Generationen aufgebauten Hotellerieerfahrung profitiert werden.

Dennoch beschreiten die jungen Männer, beides gelernte Hotelfach- und Tourismusexperten, in ihrem Haus neue Wege. Inspiriert vom dänischen Grossvater sind im angebauten Hausteil moderne Zimmer und Suiten im skandinavischen Stil entstanden, viel helles Holz, klare Formen, kaum Schnickschnack, warme Grün- und Erdtöne und auf dem Frühstückstisch Keramikgeschirr, wie selbst getöpft. Dazu ein Spa-Bereich mit Sauna und Onsen-Pool sowie ein öffentliches Fine-Dining-Restaurant, dessen aufregende Küche es locker mit anderen Topadressen aufnehmen kann. *Andrea Bornhauser*

Publikum: *Balenciaga-Schlappen und Strick*
Design: *Skandinavien trifft Chalet-Chic*
Gastronomie: *jung, hochstehend, regional*



HOTEL FIESCHERBLICK, Dorfstrasse 203, 3818 Grindelwald (BE); hotel-fiescherblick.ch

Dieser Besuch wurde vom Hotel unterstützt.

Zwischenbemerkung: Diese nervigen Food-Trends können getrost im 2023 bleiben: überteuerte Mineralwasser, Sushi-Burritos und Hüttenkäseglace.