THOMAS
HERTLEIN

REINER WEIN

EINGESCHENKT VOM **WEINHEILIGEN**

DER GUIDE FÜR MEHR SPASS IM GLAS

riva

THOMAS
HERTLEIN

REINER WEIN

THOMAS
HERTLEIN

REINER WEIN

EINGESCHENKT VOM WEINHEILIGEN

DER GUIDE FÜR MEHR SPASS IM GLAS

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.d-nb.de abrufbar.

Für Fragen und Anregungen:
info@rivaverlag.de

Originalausgabe
1. Auflage 2017

© 2017 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH,
Nymphenburger Straße 86
D-80636 München
Tel.: 089 651285-0
Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Lektorat: Ronit Jariv
Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch
Umschlag- und Innenabbildungen: Florian Roser, www.florianroser.com
Innenlayout: Isabella Dorsch
Satz: Daniel Förster, Belgern
Druck: GGP Media GmbH, Pößneck
Printed in Germany

ISBN Print: 978-3-7423-0077-5
ISBN E-Book (PDF): 978-3-95971-485-3
ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-95971-484-6

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

INHALT

WARUM ICH WEIN TRINKE.
MEINE WEINPHILOSOPHIE 15

Der perfekte Wein?
Wie man Wein richtig trinkt 21

1. Wein muss nicht immer schmecken 22
2. Wein schmeckt niemals gleich 23
3. Lassen Sie sich keinen Wein aufschwatzen 26
4. Vertrauen Sie Ihrem eigenen Geschmack 27
5. Trinken Sie nicht immer dasselbe 29
6. Trinken Sie durcheinander! 32
7. Setzen Sie Ihre Nase nicht unter Druck 33
8. Geschmack kann man nicht kaufen 35
9. Weine lassen sich nicht miteinander vergleichen 39
10. Lassen Sie sich nicht vom ersten Schluck blenden 40

Warum wir eine neue Weinsprache brauchen 42

WARUM MAN WEIN LERNEN MUSS. MEINE WEIN-BASICS 51

Worauf man beim Weinkauf achten muss 55
Fluch und Segen der Weinbewertungen 61
Wie man Wein richtig lagert 66
Wie man Wein richtig öffnet 70
Warum beim Dekantieren weniger mehr ist 75
Welche drei Gläser man wirklich braucht 77
Warum Weintemperaturen für den Genuss wichtig sind . 85
Was leisten Jahrhundert-Jahrgänge und Starwinzer? 87
Warum sich das Essen auch mal nach dem Wein richten sollte. 99
Magnum vs. kleine Flasche 102
Moderner Wein – was hinter den vielen Weintrends steckt 104

SPASS IM GLAS. MEINE WEIN-PRAXIS 111

Wo welcher Wein hingehört – die wichtigsten Weinregionen 112

Die wichtigsten Weine 114

Grüner Veltliner – der ist wie Bier mit Allrad 115
Pinot Noir (Spätburgunder) – wie wenn man an Weihnachten nach Hause kommt und Oma hat gekocht .. 119
Chardonnay – Chardonee, greislig oder schee? 123

Champagner – das Einzige, was am Champagner stört, ist der Preis 126
Grauburgunder (Pinot Grigio) – der geht immer, sogar aus Tonkrügen im Garten 130
Sauvignon Blanc – Extremsport in Sachen Weißwein 133
Sangiovese (Chianti/Brunello) – auf jeder Party der King . . 137
Tempranillo (Rioja) – der Wein, den einfach jeder mag 140
Riesling – die Lady Gaga unter den Weinen 143
Cabernet Sauvignon – wie Napoleon mit der Hand im Frack 146
Syrah – der alte Mann mit der Ledertasche 148
Blaufränkisch – ein super Trinkwein, der keine Muskeln braucht 151
Weitere Trauben und Weine im Schnelldurchlauf 154

Welcher Wein für welchen Anlass? 159

Weine für jeden Tag – gute Weine für kleines Geld 159
Festtagsweine für die Familientafel 160
Dinner For Two – Weine, um in Stimmung zu kommen . . . 161
Partyweine – Weine, die jedem schmecken 162

WEINE, DIE MAN IN SEINEM LEBEN GETRUNKEN HABEN SOLLTE (VON 20 BIS 1000 EURO) 163

NACHLESE 169

ANMERKUNGEN 173

Als lebende Weinkarte wurde **Thomas Hertlein** (44) in seinem Münchner Lokal »Die Blaue Donau« zur Legende. Mit seiner ansteckenden Leidenschaft und seinem konsequent eigenen Zugang zum Thema Wein gilt er als der Jamie Oliver der Weinszene. Für ihn ist ein schwereloser Riesling aus der Wachau wie Kate Moss, ein Champagner von Bollinger dagegen wie eine schwergewichtige Ballerina. »Und die braucht Platz wie in einem Schwimmbad, um sich wohlzufühlen, keine winzige Badewanne.« Weshalb er den Bollinger am liebsten im ganz großen Glas serviert. Ob uralter Bordeaux, eleganter Pinot Noir oder frischer Veltliner: Wer mit Thomas Hertlein trinkt, lernt Wein von einer ganz neuen Seite kennen. Und mehr Spaß macht das ganze Weinding mit ihm sowieso.

……..

Für Frida Marie

In 20 Jahren trinken wir zusammen eine gute Flasche.
Ich freue mich drauf.
So wie auf die 20 Jahre dazwischen.

……..

Wer guten Wein trinken will, braucht drei Dinge:

1. das Wissen, wie man Wein richtig behandelt
2. den Willen, einen eigenen Weingeschmack zu entwickeln
3. die Lust auf geilen Wein

Und von genau diesen drei Dingen handelt dieses Buch.

……..

WARUM ICH WEIN TRINKE. MEINE WEINPHILOSOPHIE

……..

In meinem Weinleben hatte ich zwei Erleuchtungen. Die erste kam mir, als ich gemeinsam mit meinem Lehrmeister im Hotel meinen ersten großen Bordeaux trank. Einen 82er Comtesse. Da habe ich das Weinding zum ersten Mal so richtig verstanden. Ich hatte endlich das gefunden, wonach wir alle im Leben suchen: den perfekten Moment. Den wollte ich fortan immer wieder haben. So fing ich an, große Weine zu trinken, und lernte dabei eine Menge über Wein, und noch mehr über mich selbst.

Die Beziehung zwischen dem Wein und mir war nicht immer einfach. Wie jedes Paar wurden wir in den mittlerweile 20 Jahren, die wir zusammen sind, auf einige harte Proben gestellt. Wir diskutierten, stritten, schmollten miteinander und standen manchmal sogar kurz vor der Trennung. Besonders schwierig war die Zeit, in der ich ständig mehr wollte. Noch einen 100-Punkte-Wein. Noch einen großen alten Bordeaux. Und noch einen Champagner. Ich war ständig auf der Suche nach dem noch besseren Wein. Ich wollte und brauchte den nächsten Kick. In dieser Zeit habe ich den Wein regelrecht gejagt. Und beinahe hätte ich ihn verjagt. Dabei war ich damals ganz oben. Der *Falstaff* hatte den Weinkeller der »Blauen Donau«, mein Lokal damals in München, mit 20 von 20 möglichen Punkten ausgezeichnet. Mehr ging nicht. Und dennoch fehlte mir etwas. Ich, der erfahrene Weinjäger, machte für meinen Geschmack nur noch viel zu selten Beute. Immer öfter war ich enttäuscht, wenn ein 100-Punkte-Wein nicht hielt, was ich mir von ihm versprochen hatte. Das Glücksgefühl, der perfekte Moment, nach dem ich suchte, stellte sich kaum mehr ein. Warum war das so? Statt den Wein zu genießen, analysierte und sezierte ich ihn nur noch. Es war wie bei einem Bild, das man so lange betrachtet, bis einem alles vor den Augen verschwimmt und man gar nichts mehr sieht. Ich habe damals gemerkt, dass ich mit meinem Ver-

halten drauf und dran war, mich und meine Leidenschaft für Wein kaputtzumachen. Wenn ich den Spaß am Wein nicht verlieren wollte, musste ich etwas ändern. Und genau das tat ich. Ich vollzog einen kompletten Reboot. Ich schloss die »Donau«, ging auf Reisen und stellte meine Beziehung zum Wein vom Kopf auf die Füße. In dieser Zeit hatte ich eine ganz bestimmte Frage ständig im Kopf: Warum trinke ich überhaupt Wein? Warum habe ich damals angefangen, Wein zu trinken? Obwohl ich ihn als junger Mann nicht leiden konnte.

»WARUM ICH WEIN TRINKE?
WEIL ER MIR GUTTUT!«

1988 war ich ein biertrinkender Punk, der seine Kochausbildung im Hotel machte. Das war, als die Sache mit dem Wein in Deutschland eigentlich erst so richtig losging. Ich fand Wein damals schrecklich, weil ich die meisten Sommeliers und ihr Gehabe schrecklich fand. Ihr seid scheiße, also ist Wein auch scheiße, dachte ich mir. Was mich an den Sommeliers so störte? Dass sie den ganzen Tag über nichts anderes redeten als über Wein. Sie sprachen über Weinbewertungen und darüber, wie viele Punkte ein Wein bekommen hatte, über Lagen und Terroirs. Ich verstand nur Bahnhof. Und ich glaube, den meisten Gästen ging es genauso. Die ließen sich vom Sommelier eine Geschichte erzählen, die sie nicht kapierten, und tranken dann Wein, bei dem sie sich gar nicht mehr trauten zu sagen, dass er ihnen nicht schmeckte. Schließlich hatte der Sommelier ja gerade erzählt, wie toll dieser Wein jetzt sei. Für mich war das Verarsche (und ist es nach wie vor, denn in den meisten Lokalen, selbst in richtig guten, werden die Gäste noch immer so behandelt). Wein war für diese Sommeliers nur eine Show. Das, was Wein wirklich ausmacht, was ihn so besonders macht, das konnten diese Sommeliers nicht rüberbringen. Und so blieb Wein für mich ein Hassprodukt.

»WEIN IST FÜR MICH EINE GUTE ZEIT ZU HABEN. WAS GIBT ES BESSERES, ALS AN EINEM ABEND MIT FREUNDEN UND EINER GUTEN FLASCHE ZUSAMMENZUSITZEN?«

Doch dann kam der Moment, der alles änderte. Eines Tages saß ich in einer Pizzeria irgendwo in Bayern. Mit einer Frau. Die wollte ich beeindrucken. Also bestellte ich einen richtig teuren Wein, einen Brunello. Die klassische Angebernummer. Ich erinnere mich noch genau daran, denn während ich den Brunello trank, dachte ich zum ersten Mal: