

GROSSER FACHBEREICH

Easy flowing: Ein Weinseminar auf dem Stocherkahn

Weinproben macht Ralf Schulz nicht, sie seien zu dogmatisch. Seit 13 Jahren hält er Weinseminare ab, im Sommer auch auf Oliver Ueltzhöfers Stocherkahn. Die Volkshochschule lehrt genussvolles Selberschmecken.

FRED KEICHER



Weinverkostung im Stocherkahn.
Es geht um Farbe, Geruch,
Geschmack, Körper und
Abgang. Bild: Ulmer

Tübingen. Treffpunkt am Freitagabend ist der Stocherkahnplatz beim Casino. Es gibt Alt-Tübingen-Sekt aus einem großbauchigen Glas. „Daheim trinke ich alles aus einem solchen Glas. Riesling, Rotwein, Cognac und Cola.“ Weintrinken müsse man zelebrieren, dann ist „alles logisch im Abgang“. Gläserkult gehört nicht dazu. Schnell sind die Utensilien auf dem Kahn verstaut, ein Kiste mit Häppchen und eine Kühltasche mit Weinflaschen. Ein wenig länger dauert es, bis die 13 Leute mit ihren Gläsern Platz genommen haben. Ueltzhöffer dreht ein paar Gewöhnungsrunden auf dem Neckar, wo er am breitesten ist, zwischen Jugendherberge und Casino. Zeit für den ersten Wein. Ein Rheingau-Riesling: Östricher Lenchen.

Fünf Positionen möchte Schulz seinen Gäste vermitteln: Farbe, Geruch, Geschmack, Körper und Abgang. Bei jeder Position können 20 Punkte vergeben werden. Aber hier gilt: Easy going. Schulz rät, sich anzuschleichen, die Philosophie des Weins in sich aufnehmen. „Der Wein spricht. Wir hören zu.“

Auf dem Neckar ist an diesem wolkenverhangenen Abend alles irgendwie grün und riecht nach Holzkohlegrill. Aber der Riesling in seinem Glas behauptet sich tapfer. Endlich das Hauptstück, das Trinken. Schulz beschreibt die Technik: Ein Drittel Wein, zwei Drittel Luft: „Abschlucken, belüften, belüften.“ Und so weiter, und so fort.

Neckaraufwärts unter der Eberhardsbrücke wird schlagartig die Akustik besser. Da wird klar, welche Schwerarbeit Schulz leistet, dass ihn seine Gäste verstehen können. Zweieinhalb Stunden wird er am Ende geredet haben. Schon beim Hölderlinturm kommt er in „eine kritische Phase“, inhaltlich. Er muss erläutern, was in einem Wein alles drin sein darf, ohne dass es auf dem Etikett steht, und wie es kommt, dass die Jahrgangsunterschiede immer „weicher“ werden.

Inzwischen hat sich eine Ente auf Betteltour dem Kahn angeschlossen. Die Biertrinker auf den anderen Stocherkähnen blicken neidisch herüber. Im munteren Gespräch mit dem meinungsfreudigen Schulz („Rosé ist Schrott“) über Weinfehler, Trinktemperaturen, Glasfarben und Sulfite hat der Stocherkahn den Neckarspitz erreicht und biegt zur Rückfahrt in den Flutkanal ein.

Zeit für die Rotweine. Einen Cabernet Sauvignon von der Piave und einen Ripasso aus dem Valpolicella gibt Schulz seinen Gästen zu verkosten. „Pelzt es angenehm?“, fragt er hintersinnig. Prompt stellt sich heraus, dass die unterste Lage der Häppchenkiste aus Schokotörtchen und ss man für einen Wein nicht mehr als 20 Euro bezahlen solle, zeigte er mit dieser Geschichte: Ein Tübinger habe einen Schatz aufgetan. In der Altstadt einen Weinkeller mit über 1000 Flaschen teuerster Creszenzen. Nun habe man fünf Flaschen davon verkostet (Verkehrswert 10 000 Euro). Am besten war danach ein Canon de la Gaffelière der Grafen Neipperg für 18 Euro.

Manch einer fände seinen Lebenswein, oder eher umgekehrt: der fände ihn, sagt Schulz, Besitzer des Weinhaus Beck. Aber der Wein sei ein „sehr großes Fachgebiet“ und unerschöpflich. Die melancholische Einsicht eines alten Weinhändlers: „Wenn Du was vom Wein wissen willst, musst Du ein Leben lang saufen. Aber dann willst Du nichts mehr wissen, sondern nur noch saufen.“

15.08.2011 - 08:30 Uhr