



Wie ich den 45er Mouton fälschte

Von Thomas Vaterlaus

Einen mazedonischen Smederevka-Weisswein auf natürliche Weise in einen Rotwein verwandeln? Einen 45er Mouton-Rothschild fälschen mit reifem Rioja und eukalyptusduftigem Cabernet aus Chile? Alles ist möglich im «magischen Wein-Theater» ...

Im letzten November gab ich im Stadtanzeiger folgendes Chiffre-Inserat auf. «Möchte Wein-Alchemist werden, wer kann mir dabei helfen?» Drei Tage später flatterte ein Briefchen ins Haus, nicht minder knapp gehalten: «Donnerstag, 6. Dezember, 21 Uhr im alten Güterbahnhof bei der grünen Laterne.»

Es war ein nasskalter Abend. Feine Nieseltropfen kitzelten meinen Nacken, als ich aus der Strassenbahn stieg und zu den Güterschuppen ging. Weit und breit war niemand zu sehen. Aber tatsächlich: Aus einem kleinen Lagerhausfenster im Soussol drang grünliches Licht. An der Türe stand: «Magisches Wein-Theater, nicht für jedermann». Hier war ich also richtig. Der ältere Mann, der nach kurzem Klopfen öffnete, stellte sich als Dr. Seltsam vor und trug eine Hornbrille, mit der er auf verblüffende Weise dem englischen Schauspieler Peter Sellers glich. Wir stiegen eine Treppe hinunter und kamen in ein kleines Variététheater. Der Zuschauerraum war dunkel und leer. Doch auf der kleinen Bühne warf eine kahle Funzel ihr gelbes Licht auf einen Holztisch, auf dem zahlreiche Karaffen, Wein- und Reagenzgläser standen. «Machen wir uns an die Arbeit», sagte Dr. Seltsam und schlüpfte in seinen weissen Arbeitskittel.

Aufgabe 1

Wir transformieren Weisswein in einen süffigen Roten

Vor mir stand eine Flasche mit Smederevka-Weisswein aus Mazedonien, daneben etliche Karaffen mit verschiedenen Rotweinen. Ich goss 40 cl des Weissweins in ein grosses

Reagenzglas. Dann träufelte ich deutschen Dunkelfelder dazu, der, wie sein Name sagt, so schwarz war, dass 15 cl völlig genügten, um dem ehemaligen Weisswein ein wunderschönes «Kirschröt» zu verpassen. Jetzt fehlten dem «Transvestiten» nur noch ein bisschen Gerbstoff und Rotweinaromatik. Zum Glück gab es unter den vorhandenen Korrektur-Weinen zum Abschmecken einen unreifen Cabernet aus Norditalien. 15 cl brachten exakt die notwendigen Pfeffer- und Peperoniaromen sowie die Härte im Gaumen, die einem einfachen Rotwein gut anstehen. Zum Abschluss steuerten 50 cl Grenache aus dem Languedoc noch etwas dunkles Beerenaroma bei, und fertig war der süffige, rote Alltagswein. «Sehr gut gemacht. Deine süffige Mixtur kostet nicht mal einen Euro pro Liter, damit wärst du gut im Geschäft», sagte Dr. Seltsam und klopfte mir auf die Schulter.

Dann machten wir Pause, tranken feinsten chinesischen Grüntee (echt, nicht gefälscht) aus weissen Porzellantassen und philosophierten über die Kultur des Konstruierens diverser Weine. Dr. Seltsam bezeichnete sich übrigens selbst niemals als Fälscher. Er wollte nicht mit den Banditen in einen Topf geworfen werden, welche in der Vergangenheit mit gepanschten Weinen die Gesundheit ihrer Opfer gefährdet hatten oder gar über Leichen gegangen waren. Mein Lehrer bezeichnete sich selbst am liebsten als Wein-«Bauer», wobei er mit «Bauer» natürlich nicht den Landwirt meinte, sondern den «Erbauer», den Konstrukteur. Nach einer halben Stunde kehrten wir an den Tisch zurück. «Das vorher war nur eine Fingerübung, jetzt wird sich zeigen, was du draufhast», flüsterte er mir ins Ohr.

Aufgabe 2

Wir basteln uns einen 45er Mouton-Rothschild

Um es vorwegzusagen: Es war viel einfacher, als ich es mir vorgestellt hatte. Wir la-

sen zuerst alle verfügbaren Degustationsnotizen über den Jahrhundertwein aus dem Médoc. Der 45er Mouton wirkt demnach noch immer erstaunlich jung, mit lebendiger Säure, fester Struktur und einem Aromenbild, das von reifer Beerenfrucht, Sekundäraromen und vor allem sehr viel Minze geprägt wird. Dr. Seltsam und ich degustierten die zur Verfügung stehenden Grundweine und legten schliesslich mit 50 cl eines schön gereiften 1989er Rioja Reserva die perfekte Basis. Dann gaben wir 25 cl eines eukalyptusduftigen Cabernet aus Maipo (Chile) bei und kamen damit dem vermeintlichen Original schon verblüffend nahe. Mit der Zugabe von zehn Tropfen Fichtennadel-, acht Tropfen Leder-, sechs Tropfen Pilz- und vier Tropfen Orangenaroma perfektionierten wir unser Werk. Wir waren sicher: Selbst versierte Bordeauxtrinker würden mit unserem 45er Mouton (Entstehungskosten: 13 Euro, Wert: ca. 8000 Euro) in den siebten Himmel entschweben.

Dr. Seltsam schaute auf die Uhr. «Haah, hab ich mir doch gedacht. Fünf Uhr morgens. Beim Lösen solcher Wein-Puzzles vergisst man völlig die Zeit. Es ist Zeit, nach Hause zu gehen, mein Freund.» So verliess ich also das Magische Wein-Theater und lief quer durch die winterliche Stadt nach Hause. Ich war hellwach. Denn uns war gelungen, was die Alchemisten im Mittelalter vergeblich versucht hatten. Aus einfachsten Grundmitteln hatten wir zwar kein Gold, aber etwas ebenso Wertvolles geschaffen. Als ich die Treppe unseres alten Mietshauses emporstieg, traf ich meinen Wohnungsnachbar. Er startete mich entgeistert an, fragte aber zum Glück nicht, wo ich um diese Zeit herkam. Vor meiner Tür stolperte ich beinahe über ein Paket. Ich hob es auf, trug es in die Küche und öffnete es. Es enthielt drei Flaschen biologisch angebauten Wein eines befreundeten Winzers aus der Provence. Auf den Flaschen lag ein Brief. Er begann mit den Worten: «Wir haben letzte Woche den neuen Jahrgang abgefüllt...» Dann erzählte er von der letzten Ernte, von gesunden Trauben, die blau im milchigen Herbstlicht glänzten, vom Duft des Laubes und vom Duft des gärenden Weins, der aus zahlreichen Kellern in die Gassen stieg. Beim Einschlafen dachte ich daran, dass es wohl auch ganz schön sein könnte, richtigen Wein aus richtigen Trauben zu machen ...

METTLER
VATERLAUS