

Der Küfer

Wer schleicht so flink auf leisen Hufen
hinab zum Keller all die Stufen ?
Der Küfer ist es wohl zumeist,
er ist ein echter Kellergeist.

Ganz früher füllte er in Schläuche
was später sollte in die Bäuche,
goß seinen Wein in die Amphoren,
der sorgfältig zuvor vergoren.

Dann blies er sich aus Gläsern Flaschen,
die paßten besser in die Taschen.
Als Böttcher schnitzte er auch stolz
lauter Dauben, die aus Holz.

Dann haute er mit lautem Schnauben
feste Reifen um die Dauben,
schob Faßböden in deren Nuten,
und dann - begann er Wein zu fluten.

Das Etikett

Hat sie ein schönes Etikett,
dann wirkt die Weinflasche ganz nett.
Man kauft solch Möbel zum Verzehr,
macht sie auf und trinkt sie leer.
Manch Wein, geschmacklich wunderbar,
wirkt äußerlich doch sonderbar,
denn auf der Flasche klebt ein Blatt,
das nicht sehr viel zu bieten hat.

Es sagt nichts aus, ist farblich schlicht,
den wahren Inhalt ahnt man nicht.
Zuweilen ist es arg verschlissen,
unleserlich, voll Staub, zerrissen.
Und trotzdem ist das Stöffchen Klasse,
genußvoll hebt man hoch die Tasse,
denn Namen sind nur Schall und Rauch,
das gilt für Etiketten auch.

Doch andre Flaschen alldieweil
sind das genaue Gegenteil.
Ihr Etikett ist protzig-grell,
konventionell, professionell,
darauf ein vornehmes Chateau,
mit Greif und Wappen, comme il faut,
geschnörkelt oft sogar die Schrift,
die man am Etikett antrifft.

Doch hat den Wein man eingetrichtert,
ist man womöglich sehr ernüchtert.
Ein Schluck genügt, dann ist es klar
der Rebensaft schmeckt schauderbar.
Mein Fazit ist daher skurril:
Das Etikett besagt nicht viel !
Langer Rede, kurzer Sinn:
Was drauf klebt - ist nicht immer drin !

Qualitatives

Erstes Gewächs

Meine Güte, welch ein Weinchen,
plötzlich zittern mir die Beinchen,
und ich fühle wohlig Wärme,
im Gehirn und im Gedärme.

Aus hervorragender Lage,
so erzählte man mir vage,
Rebschnitt diesmal sehr speziell,
selbst die Lese manuell.

Selektiv nahm man das Beste,
was man in der Kelter preßte.
Ausbau sehr behutsam, trocken.
Düfte schon im Glase locken.

Gütesiegel selbstverständlich,
das Vergnügen scheint unendlich.
Die Sensorik in mir brütet,
während die Genußsucht wütet.

Leicht ist es, nun abzuschalten.
Schwer dagegen, Maß zu halten !

Eiswein

Der Eiswein, wußten schon die Kelten,
gedeiht bei großer Hitze selten.
Drum legt man eben ganz bewußt
die Ernte nicht in den August.
Doch wenn's im Winter schneit und friert
und die Natur vor Frost geliert,
wagt sich der Winzer aus der Hütte
mit seiner Schere und der Bütte.

Er muß sich aber warm bekleiden
und bei der Knochenarbeit leiden.
Gelesen wird bei Minusgraden,
die Fingern und auch Zehen schaden.
Im Wingert rupft er traumverloren
Trauben, die dort tiefgefroren,
sehr geschrumpft und zuckerhaltig,
deren Mostgewicht gewaltig.

Gepreßt ergibt das einen Saft,
der ölig fließt und fabelhaft.
Der Kenner schlürft ihn voll Ekstase,
vor Lust errötet seine Nase.
Die Niere quietscht, die Leber lacht,
ein Heer von Öchsles zieht zur Schlacht.
Der Eiswein uns enorm erquickt,
auch wenn das Eisbein umgeknickt.

Der Eiswein ist, und das steht fest,
nicht der Glühwein, den man preßt.
(Wilhelm Busch)

Der schwarze Kellerpilz

Cladiosporium cellare

Ein Winzer ohne Kellerpilz,
ist wie ein Bauch ohne die Milz.

Das *Cladiosporium cellare*
hat schwarz verfilzte lange Haare

und hängt zu einem guten Zwecke
in Weinkellern hoch an der Decke.

Ist dort die Feuchtigkeit konstant
und auch der Temperatur-Zustand,

zehn Grad so etwa, jeden Tag,
was dieser Kellerpilz gern mag,

und dunstet Alkohol nach oben
zur Decke hin, die schwarz umwoben,

dann wächst der Pilz von ganz allein,
und das ist gut für Faß und Wein.

Der Schimmel ist für so ein Faß,
wie für den Dichter der Parnaß.