

UNGESCHMINCKT!



Le Beaujolais Primeur est arrivé!

Von wegen. Der kommt erst im November. Und auch dann muss dieser Satz eher heißen: Le Beaujolais Primeur ist auch nicht mehr das, was er mal war. Das beklagte die Redaktion zumindest neulich. Dabei stimmt das gar nicht: Der Beaujolais Primeur ist immer noch das, was er immer schon war, nämlich ein nicht ganz guter Wein.

Wieso denn niemand mehr Beaujolais trinke, darüber könne ich doch mal einen Artikel schreiben. Das stellte mich vor zwei Probleme. Mit dieser elementaren, grundsätzlichen und eindeutigen Schlechtweintatsache kann ich unmöglich eine ganze Seite füllen. Das zweite und eigentliche Problem war aber, dass man von mir sicherlich erwartete, dass ich den angeslagenen Ruf vom Beaujolais Primeur rette. Dass ich was schönes schreibe. Aber was weiß ich schon vom Beaujolais? Ich bin einer dieser Journalisten, die ausschließlich von Kaffee leben. Ich werde schon ungeduldig, wenn ich nur das Wort „Beaujolais“ zu tippen versuche.

Das alles bedeutete eine eingehende Recherche. Ich habe in der Folgezeit mit vielen Weinkennern gesprochen und mir ein Bild vom B-e-a-o-u-... nein, das „o“ muss da weg, also: B-e-a-u-j-o-u-...nein, nun ist das „u“ zuviel! Herrgott nochens, sehen Sie, was ich meine?

Ich habe mich also über diesen Wein informieren wollen und wurde bald noch jedes mal, wenn ich den Gegenstand meines Interesses eröffnete, beschimpft, geschmäht, verlacht und geduzt. Nur weil ich es wagte, nach Beaujouluyée zu fragen! (Diese Schreibung gleich mal in meinen Word-Thesaurus aufnehmen.)

Nur zur kurzen Info also: Der Blitzfrührotwein aus Frankreich war ein brillanter Werbegag, ein McVino sozusagen, die Jungfrau von der Rebe, mehr frühreif als reif, hechel, hechel, eine Sensation in Effizienz und Hau-Drauf-Hol-Raus-Frische. Der Beaujolais war die Urgroßmutter aller

Alcopop-Getränke. Der Legosteine im Mosaik der Geschmacksnuancen. Das war kein Wein, das war ein Event. So ein Hauruck-Gebaren kannte man vom Wein vorher nicht.

So einen Geschmack allerdings schon: Im allgemeinen ist ein zu früh und zu rasch gewordener Wein kein sehr guter. Der ist abgehetzt. Der will auch nicht gelagert werden, der will schnell erledigt sein, bevor mittelmäßiger Essig aus ihm wird. So wie die Pommes bei McSchnellfood auch zuerst wahnsinnig heiß tun, nur um dann nachhaltig in Lauwärme zu verweilen. Der Wein lenkt von diesen Mängeln ab mit allerlei Symbolsylvestern: Erstverkaufstag ist immer der 3. Donnerstag im November um Punkt Mitternacht. Weil dann alle auf die Uhr und in ihren Kalender gucken, gucken sie nicht so genau auf den Geschmack.

Dabei ist Beaujolais ja eigentlich ein hervorragendes Weinbaugebiet. Der Primeur macht aus der Not eine Tugend und sagt sich: Lieber ein schlechter Wein aus einem guten Gebiet als gar kein Umsatz. Die Franzosen rümpfen über diese Idee (wenn auch nicht über den Umsatz) allerhöchstens die Nase; und wir Deutschen blamieren uns, indem wir diesen Rotz auch noch saufen.

(Also, heute wie gesagt nicht mehr so sehr wie früher. Heute feiern wir Halloween. Irgendein Mist ist doch immer am Dampfen.)

Obwohl – zu loben ist natürlich das Marketing hinter der Marke. Allein der Satz „Le Beaujolais Primeur est arrivé!“ ist so wundervoll erdacht, dass man auf ihn anstoßen möchte. Die lügen ja nicht! Die sagen ja nicht: Der Beaujolais Primeur ist ein guter Wein. Die sagen nur: So, er ist jetzt angekommen. Selbst wenn man nicht wüsste, was Beaujolais Primeur überhaupt ist, würde man bei diesem Satz sofort zustimmend denken: „Na, endlich.“ Endlich isser da, November ist ja auch wirklich schon spät im Jahr. Gleich einen kaufen.

Kurz gesagt: Um mir einen zu früh gemachten Wein schnell genug zu verkaufen, bekomme ich vom Hersteller

Ungeduld unterstellt. Das ist gar nicht schlecht gemacht. Erleichtert habe ich eine Flasche Primeur erstanden, bevor das Kontingent alle ist. Den gibt's ja erst in einem Jahr wieder. Das ist durchdacht bis ins letzte, denn bis dahin habe ich auch vergessen, wie er dieses Jahr geschmeckt hat.

Aber zurück zur Nostalgie unserer Redaktion. Was war denn nun das Tolle am Beaujolais Primeur? Ist das wirklich schon alles? Das reicht? Einen schlechten Wein nur laut genug anzupreisen? Ja, das ist wirklich schon alles. Ja, das reicht. Die Redaktion hätte zwar gerne noch, dass ich die englischen Jet-Set-Dandys erwähne, die seinerzeit extra mit dem Flieger angefliegen kamen, um schnell einen Primeur zu erhaschen. Aber ich lasse mich nicht gerne dabei erwischen, wie ich bei Wikipedia abschreibe.

Nun, all das reicht nicht für einen guten Wein, aber es reicht für die Magie des Augenblicks. Wenn man auf einer guten Party einen guten Zwiebelkuchen in die Finger kriegt und der Gastgeber sich zufällig zu einer Kiste Beaujolais hat hinreißen lassen, weil er von Wein im Grunde genauso wenig versteht wie ich und weil der Ausruf „est arrivé!“ ja schließlich ein Ausrufezeichen enthält, oder weil man so eine schicke Weinkiste auch als Möbel brauchen kann, dann, ja dann ist ein Beaujolais Primeur zum Zwiebelkuchen und zur guten Laune eine weitaus bessere Alternative als zum Beispiel Malzbier.

Man sollte den guten, alten (also eigentlich schlechten, jungen) Primeur neu lancieren. Entweder man macht einfach mal einen langsamen, alten, reifen Beaujolais à l'ancienne (hört, hört!), oder man stürzt sich in die Anglophonie der Fun- und Designgetränke und nennt den Tropfen fürs neue Zielpublikum „B.J. Prime“. Oder so.

...obwohl, so schlecht isser dann nun auch wieder nicht.

Einen guten Herbst wünscht Ihr Matthias Mayer