

Blindprobe, kein Witz

Wie schmecken, wie trinken eigentlich Menschen, die nicht sehen können? Sind sie wirklich sensibler? Eine **Weinreise mit Blinden** an die Mosel



Erst die Trauben... Maurice nähert sich dem Wein, indem er die Beeren betastet und dann aufmerksam hineinbeißt

Dann der Tropfen... Kursteilnehmer Dörte, Jacqueline und Maurice riechen an einem Glas Spätburgunder

Erst sind die Finger dran. „Fühlt mal die Schnitzereien auf diesem alten Schrank“, sagt Christian Vilmar. Dörte ertastet hölzerne Krieger, Szenen aus der Sage von den „Feindlichen Brüdern“. Vilmar beschreibt ihr den Raum: „Alte Stühle, großer Holztisch... ein authentischer Weinkeller. Nebenan, das hört ihr, werden Fässer geputzt.“

Vilmar, Geschäftsführer einer Weinhandlung in Berlin, hält in Pünderich an der Mosel zwei Weinseminare ab. Seine Zuhörer sind Blinde und stark Sehbehinderte, die an vier Tagen mehr über Wein erfahren wollen. Ein solches Publikum hatte er schon einmal, an Saale und Unstrut. „Blinde“, weiß er seitdem, „sind mutiger im Urteil.“

Heute Abend geht es um Riesling, vorgestellt durch acht verschiedene Weine. Vilmar erzählt über den deutschen Wein im Allgemeinen und über den Moselwein im Speziellen. Von dort kommt auch Beispielwein eins, womit endlich Nase und Gaumen dran wären. Gläser hoch, schnuppern, schwenken, wieder schnuppern, dann der erste Schluck. „Na, was sagt ihr?“ – „Erinnert an Grüner-Apfel-Shampoo“, sagt Jacqueline. „Ein bisschen säuerlich“, findet Steffen. Jörg schmeckt Ananas und fragt: „Wie sieht der Wein denn aus?“

Jörg arbeitet beim Finanzamt in Bielefeld, er ist erst in den vergangenen Jahren erblindet. „Seitdem schmecke ich nicht anders, aber ein bisschen genauer“, sagt er. Weißen und roten Wein kann er unterscheiden, „schon wegen der Tannine“. Aber jetzt möchte er wissen, welche Farbnuancen der Weißwein hat.

Auch die anderen Teilnehmer der Reise konnten einmal sehen. Es sind Schicksale am Tisch versammelt, aber es sind fröhliche Menschen. Sie lachen viel, reisen gern, und sie haben sich getroffen, weil sie Wein mögen, ohne daraus eine Religion zu machen. „Ich finde auch manchen Aldi-Wein gut“, sagt Steffen, Gitarrenlehrer aus Bad Kreuznach.

Vilmar spricht über Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen, bald ist der vierte Wein dran, eine Spätlese trocken von Saale-Unstrut. „Ich registriere nicht mal Sekundäraromen“, sagt Jörg. „Wenn sie nicht da sind“, sagt Vilmar, „sind sie nicht da.“ Jörg ist beruhigt, Weinkunde ist also keine Geheimwissenschaft.

Dann der achte Wein, eine Auslese, wieder von der Mosel. Allgemeine Begeisterung. Als Schlummertrunk verteilt Vilmar die Flaschen mit den Weinresten. Am nächsten Abend geht es um Spätburgunder, am Abend darauf hört auch Vilmar zu, da erklärt Winzer Clemens Busch biodynamischen Weinanbau.

Am Tage geht es mit der Fähre über die Mosel. Winzersfrau Busch beschreibt, was die Gruppe nicht sieht, die Weinberge, die Rebstöcke. Sie reicht Bodenproben herum, grauen, roten, blauen Schiefer. „Der graue riecht nach Neubau“, findet Maurice. Er kommt aus Leipzig, arbeitet in einer Bibliothek für Blinde und kocht für Obdachlose. Frau Busch erzählt von der Edelfäule Botrytis, die mal Fluch, mal Segen sein kann, ihr Publikum befühl Blätter und probiert Trauben. Große Ausnahme! „Damit Spaziergänger nicht an die Früchte gehen, haben wir Netze gespannt“, erklärt Frau Busch. „Falls jemand kommt“, sagt Maurice, „behaupten wir, wir hätten sie nicht gesehen.“

Alf Burchardt