

» Die perfekte Komposition «

Interview mit Justin Leone

Wie kann man Musik in den Ohren haben, wenn man Wein trinkt?

Das ist eine Frage der Perspektive. Es gibt Menschen, die hören und schmecken in Farben, Bildern, Erinnerungen, Gefühlen oder Wörtern. Bei mir ist es Musik. Musik, die in meinem Unterbewusstsein mit einem Moment von Glück, Angst, Trauer, Einsamkeit, Triumph oder was auch immer verknüpft ist.

Liest man das auch in Ihrem Buch?

So in etwa, ja. Ich präsentiere das Thema Wein anders als andere, übersetze eingefahrene Beschreibungen in verständliche musikalische Begriffe. Die Rebsorte vergleiche ich mit einer Partitur, den Kellermeister mit dem Dirigenten, den Weinberg mit der Komposition. Ich gebe auch gern Playlists zu bestimmten Weinen und versuche damit, bei den Lesern ihre individuellen Empfindungen und Gefühle zu wecken.



© Mike Krüger

Gehören Playlists für Sie auch zum Essen?

Absolut. Ich reise gerne und mag Lokalkolorit. Die Musikauswahl wäre also genauso vielseitig wie mein Lieblingsmenü.

Wie würde das aussehen?

Burgundische Oeufs en meurette, Streetfood wie ein Chicago Hotdog mit einem mexikanischen gegrillten Maiskolben, spanische Percebes (Entenmuscheln), perfekte Agnolotti, wie sie meine Großmutter gemacht hat, dazu die perfekten weißen Trüffel der Saison, ein paar Mirugai Nigiri Sushis, ein paar BBQ-

Ribs im Nashville-Stil, Schälchen mit indischem und Thai-Curry. Und dazu „Wohlfühl-Klassiker“ von früher: Red Hot Chili Peppers, Led Zeppelin Radiohead, Jaco Pastorius, Miles Davis, Beethoven, Mozart, Zac Brown Band, Sigur Rós, Rancid, Bowie und so weiter.

Mit welcher Traumkombo aus Musikern und Gastronomen würden Sie gern mal am Tisch sitzen?

Ich würde so ziemlich alles tun, um mit Thom und den Jungs von Radiohead zu essen und zu trinken. Im Idealfall in Chicago bei Grant Achatz, der für uns eines seiner genialen Menüs kocht und uns dann noch Gesellschaft leistet. Zwei brillantere Geister auf ihrem jeweiligen Gebiet als die beiden kann ich mir eigentlich gar nicht vorstellen. Und das heißt: nicht einfach brillant, sondern auch kreativ, aufmerksam, genau, visionär und perfektionistisch.

ZS Verlag GmbH | Kaiserstraße 14 b | 80801 München

Pressekontakt: Miriam Lemke | lemke@zsverlag.de | Tel.: 089/548 2515-298

Wo findet Ihrer Meinung nach die derzeit spannendste Entwicklung in der Kulinarik statt?

In Melbourne und an zweiter Stelle in Sydney. Da herrscht eine junge, begeisterte, von Qualität besessene Gastrokultur. Das merkt man bei jedem Kaffee, den man irgendwo bestellt, beim chinesischen Fusion-Fast-Food, beim klassischen Franzosen und sogar an der letzten Tankstelle in der Pampa. Egal wo, die Leute fahren dort völlig ab auf Präzision und Authentizität.

Ein Top-Tipp für alle, die sich neu auf das Thema Wein und Essen einlassen wollen?

Die einfachste Regel, die ich Neulingen auf die Schnelle mitgeben kann, ist: „Was zusammen wächst, passt auch zusammen.“ Mutter Natur ist der klügste Koch und Sommelier auf dieser Welt, also hört auf sie! Bei ihr geschieht nichts aus Zufall.

Ihr bestes Rezept gegen einen echten Hangover?

Nach einer langen Nacht, der dritten Flasche, einer Zigarre und noch einem Schlückchen Rum kann der nächste Morgen echt die Hölle sein. Eine Aspirin vor dem Schlafengehen ist der Lebensretter. Am Morgen danach ist dann meine bevorzugte Medizin: eine mexikanische Pozole-Suppe zusammen mit einer Michelada und als Beilage Chips und Guacamole. Ein bisschen Schärfe lässt einen den Alkohol ausschwitzen, das Bier stellt das Gleichgewicht wieder her, und beides steckt voller Vitamine, die die Lebensgeister wecken

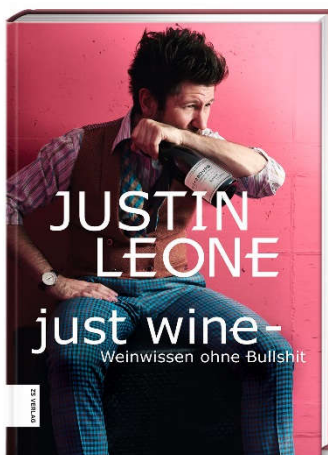
© ZS Verlag

Dieses Interview kann nach Rücksprache kostenfrei im Rahmen einer Buchvorstellung abgedruckt werden.

Über den Autor

Justin Leone, Jahrgang 1981, wurde in Kanada geboren, wuchs in Chicago auf und studierte Kontrabass und englische Literatur in Indiana. Nach seinem Studium ging er mit seiner Rockband auf Tour und kam über Umwege zu seiner großen Leidenschaft: dem Wein. Er studierte drei Jahre am Court of Master Sommeliers, packte in Frankreich auf dem Weingut von Nicolas Potel bei der Weinproduktion mit an und landete schließlich als Sommelier im 3-Sterne-Restaurant „Alinea“ von Grant Achatz in Chicago.

2011 wurde Justin Leone Chefsommelier des Münchner Sternerestaurants Tantris – als Nachfolger von Paula Bosch. Er trägt nach eigenen Entwürfen maßgeschneiderte Anzüge, bei ihm klingen Weine nach Rammstein oder Radiohead und im Herbst 2018 eröffnet der Wein-Rebell sein eigenes Restaurant „Bottles & Bones“ in München.



Justin Leone
**Just Wine -
Weinwissen ohne Bullshit**
Ca. 200 Seiten
€ [D] 19,99 | € [A] 20,60
ISBN 978-3-89883-837-5
ET: 7. September 2018
ZS Verlag

ZS Verlag GmbH | Kaiserstraße 14 b | 80801 München

Pressekontakt: Miriam Lemke | lemke@zsverlag.de | Tel.: 089/548 2515-298