

Der Lieblingsrebsorte auf der Spur

Weinproben sind ein gutes Training für die Geschmacksnerven. Ein paar Freunde einladen, Flaschen auf die richtige Temperatur bringen, Gläser bereitstellen – jetzt kann es fast schon losgehen.

VON NADINE FISCHER

Die Auswahl im Supermarkt ist riesig, auch beim Fachhändler stehen die Flaschen Schlange: Keine leichte Situation für einen Laien, der einfach nur nach einem leckeren Wein sucht. Sommelière und Weinhändlerin Susanne Fischer aus Düsseldorf erklärt, wie sie die Auswahl eingrenzen können und der Wein serviert wird.

Ein kleiner Test Wein ist Geschmackssache – und „Geschmack lässt sich trainieren“, sagt Susanne Fischer. Als Übungsfeld eignet sich die Weinprobe. Wer dafür nicht zum Winzer oder Weinhändler fahren möchte, verkostet mit Freunden zu Hause. Die beste Tageszeit für eine Weinprobe sei der Vormittag, rät die Sommelière. „Da unsere Sinne dann am schärfsten sind“, erläutert sie. „Achten Sie darauf, dass Sie vorher nichts gegessen oder getrunken haben, was ihren Geruchs- und Geschmackssinn beeinflusst.“

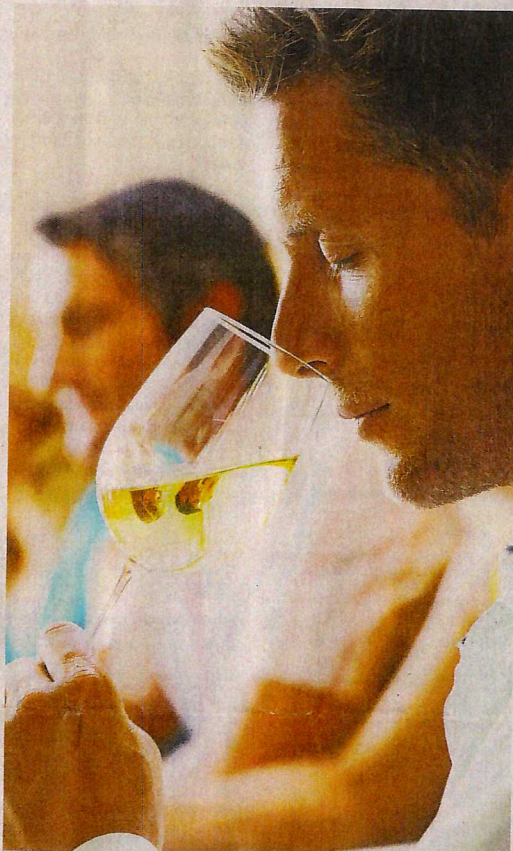
Also besser kurz vorher auf Kaffee und Lachsbrötchen mit Zwiebeln verzichten. Für den Anfang genüge es, zwei bis drei Weinsorten zu testen.

Zwischendurch helfen Brot oder Gebäck, die Geschmacksnerven zu beruhigen und auf den nächsten Wein vorzubereiten. Es gehe darum, „erstmal drauflos zu probieren und zu üben, mit Worten zu beschreiben, was man riecht und schmeckt“, sagt Susanne Fischer. Sinnvoll ist es also, Papier und Stifte an die Teilnehmer zu verteilen, damit sie sich Notizen machen können. Bei nachfolgenden Weinproben könnten sie dann etwa unterschiedliche Rebsorten der gleichen Herkunft, eine Rebsorte aus unterschiedlicher Herkunft oder Weine aus Europa und Übersee vergleichen.

„Nach wenigen Proben fühlen sie sich sicherer und wissen, welche Weinart, Rebsorte und Ausbauart sie bevorzugen – was zukünftige Weineinkäufe wesentlich vereinfacht“, macht Susanne Fischer Mut.

Lagern und Kühlen Bis der Wein auf den Tisch kommt, sollte er keinen großen Temperaturschwankungen ausgesetzt sein. „Die optimale Lagertemperatur liegt bei neun bis zehn Grad“, erklärt Susanne Fischer. Die Serviertemperatur orientiert sich an der Weinsorte: Gut seien neun bis zwölf Grad bei leichten süßen und trockenen Weißweinen, zwölf bis 15 Grad bei kräftigen trockenen und schweren süßen Weißweinen, außerdem bei leichten und süßen Rotweinen. Kräftige Rotweine entfalten ihren Geschmack am besten bei 15 bis 18 Grad. Ein Blick aufs Etikett hilft dem Verbraucher, den Wein richtig einzustufen. Oft findet sich dort auch ein Hinweis auf die empfohlene Trinktemperatur.

Dekantieren – oder nicht? Es sei ein Irrglaube, dass alle Rotweine zum Servieren dekantiert, also in eine bauchige Karaffe mit breiter Öffnung umgefüllt werden müssen, sagt die Fachfrau. Zu viel Luft könne schaden. Viele Weine entwickelten sich auch hervorragend im Glas. „Für manche gereiften alten Weine, die mittlerweile sehr filigran und sensibel sind, kann die Karaffe den Tod bedeuten – sie kippen schlicht und ergreifend darin um.“ Traditionell bereiteten Weinen wie klassischen Riojas oder Barolos, die während des Reifens und der Lagerung in den Fässern mit viel Sauerstoff in Berührung gekommen seien, bekomme die Luft besser. „Junge, fruchtige Weine verlieren bereits nach wenigen Stunden an Aroma und oxidieren.“ Bei Zimmertemperatur werde ein dekantierter Wein alle fünf Minuten um ein Grad wärmer. „Ab spätestens 20 Grad fällt das Aroma auseinander, und



der Wein schmeckt unangenehm spritig“ – also stark nach Alkohol.

Reste aufbewahren Die Weinprobe ist vorbei, ein paar Flaschen sind nicht leer geworden – wohin mit den Resten? „Wenn ein Wein Luft und Wärme ausgesetzt wird, verdirbt er schnell“, erklärt Susanne Fischer. „Sollte also nur noch wenig in der Flasche sein, bekommt der Wein mehr Luftkontakt, als er verträgt.“ Ihr Tipp: Die Reste in 0,375- oder 0,5-Liter-Flaschen umfüllen und so luftdicht wie möglich verschließen. „Die einfachste Möglichkeit ist, den Korken so tief wie möglich wieder auf die Flasche zu stecken. Dann aber mit der gleichen Seite, die vorher auch drin war.“ Einfache Weine ließen sich so im Kühlschrank ein bis zwei Tage aufbewahren, „junge hochwertigere Weine sieben bis zehn Tage und Süßweine sogar etliche Wochen, denn die Süße konserviert den Wein“.

Irrglaube Süße Weine sind minderwertiger als trockene. Spätlese und Auslese sind grundsätzlich lieblich oder süß, Weißweine muss man jung trinken, und es kommt nur auf den richtigen Jahrgang an: Irrtümer wie diese höre sie oft von vermeintlichen Weinkenner, erzählt Fischer. Auch, dass ein Naturkorken dem Wein grundsätzlich gut tue, sei nicht richtig. Immer mehr Winzer setzten Schraub- oder Glasverschlüsse ein, weil der Korkgeschmack dem Wein schaden könne, erläutert sie. „Echter Korken wird nur bei Weinen gebraucht, die lange leben sollen. Kleine Weine, die sowieso zum baldigen Genuss gedacht sind, benötigen nicht



„Für manche Weine kann die Karaffe den Tod bedeuten – sie kippen darin um“

Susanne Fischer
Sommelière

Susanne Fischer ist Weinhändlerin und Sommelière.

FOTO: REGENSCHIEDT

RP
NGZ
alive

Aus welchem Glas der Wein besonders gut schmecken soll, erfährt, wer sein Smartphone mit der alive-App über das Foto hält.

FOTO: THINKSTOCKFOTOS.DE/FUSE

ZAHLEN

9,5 Millionen Hektoliter pro Jahr

Anbau Deutschland beheimatet die nördlichsten zusammenhängenden Weinbaugebiete der Welt. In 13 Weinanbaugebieten werden auf rund 100 000 Hektar Rebfläche etwa 9,5 Millionen Hektoliter Wein pro Jahr erzeugt. In der Europäischen Union ist Deutschland der viertgrößte Weinproduzent.

Umsatz Pro Jahr werden mit Wein in Deutschland rund acht Milliarden Euro umgesetzt. Hauptanbausorte ist mit rund 23 000 Hektar der Riesling, die zugleich edelste Weißweinsorte der Welt.

QUELLE: BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND VERBAUCHERSCHUTZ