

SOMMELERIE

WEINEMPFEHLUNGEN

Fotos: Michael Lunke



Was guter Wein ist, darüber gehen die Meinungen auseinander. „Für einen Konsumenten ist guter Wein der, der ihm schmeckt. Für Fachleute kommt es eher auf die Herstellung, die Aromen, die Herkunft und so weiter an“, erläutert Susanne Fischer. Die ehemalige Sterne-Sommelière führt in Düsseldorf seit drei Jahren den Weinfachhandel „SommeLerie“ (Bürgerstraße 28). Wichtig sei nur, dass guter Wein keine Frage des Preises ist. „Es gibt handwerklich gut gemachte Weine, die so gut jedem schmecken, für acht Euro die Flasche. Aber es gibt genauso schenbliche Weine für 80 Euro – und umgekehrt.“ Bei Susanne Fischer beginnen die guten Tropfen bei etwa sechs Euro, die meisten Weine liegen bei neun bis 20 Euro pro Flasche.

Auch bei der Ermittlung von Trends gibt es zwei Ansichten, wie die Expertin ausführt. „Lagana und Grauburgunder sind momentan beim Publikum sehr angesagt. Aber viele dieser Weine stammen leider aus Massenproduktionen.“ Besser sei es deshalb, die Winzer vorzuziehen, die sich wirklich noch in Handarbeit mit ihren Weinen beschäftigen, auf die Beschaffenheit der Böden achten und mehr Wert auf die Spontanvergärung legen als auf einen schnellen Abverkauf. Bei der Spontanvergärung werden natürliche Hefen, keine Reinzuchthefen eingesetzt; dadurch bekommt der Wein einen unverwechselbaren Eigengeschmack. „Der Preisunterschied zwischen einem solchen Wein und dem Massenprodukt beträgt häufig nur etwa zwei Euro“, sagt Susanne Fischer. Aus eigener Erfahrung weiß sie, dass die Konsumenten offener für Neues werden. Zwar seien Weißweine aus Deutschland und Rotweine aus Spanien die Reinerer „SommeLerie“, aber auch Weine aus Portugal und Österreich seien mehr und mehr im Kommen. „Ich spüre gerade bei jüngeren Leuten, dass sie sich gerne informieren und beraten lassen und dann auch Unbekanntes ausprobieren.“

Und was empfiehlt Susanne Fischer für Herbst, Winter und Weihnacht? „Auf jeden Fall mineralische, cremige Weißweine und kräftige Rotweine, bei denen man aber nicht von der Holznote erschlagen wird. Sie müssen etwas Finesse haben.“ Ein solcher Wein ist der „Gran Elias Mora“ (34,90 Euro pro Flasche) aus der spanischen Anbauregion Toro, die seit etwa acht Jahren immer beliebter wird. „Er ist ein perfekter Begleiter zum festlichen Weihnachtsessen“, sagt Susanne Fischer. „Er ist kräftig und dunkel, ein sehr männlicher Rotwein.“ Ein „traditionelles Highlight“ sei der „Pagos Viejos“ von Artadi (75 Euro pro Flasche). Er stammt ebenfalls aus Spanien und gilt als klassischer Rioja. Wer etwas Neues ausprobieren will, dem empfiehlt die gebürtige Düsseldorferin einen „Closa Batlet“, gekeltert aus der roten Rebsorte Cariñana. „Der ‚Closa Batlet‘ ist reinsortig und kommt aus dem Weinbaugebiet Priorat in Katalonien. Dort wird er von einem jungen Ehepaar hergestellt“, sagt Susanne Fischer. Er kostet 59,90 Euro pro Flasche.

Als eines der wenigen Fachgeschäfte in Deutschland finden Feinschmecker bei Susanne Fischer einen Rosé-Champagner von Billecart-Salmon. In Frankreich sehr bekannt, steht dieser Champagner in Deutschland in fast allen Sterne-Restaurants auf der Karte (50 Euro). Patrick Pott