

# Alles, was Sie über das Weintrinken wissen müssen

Sind Weine aus dem Holzfass besser? Schadet direktes Sonnenlicht? Tipps vom Experten

Martin Kilchmann

## 1 Sind teure Weine besser als günstige?

Ein Test hat jüngst gezeigt, dass die Probanden in Kenntnis der Preise teurere Tropfen höher bewertet haben als günstigere. Besaßen sie keine Informationen über den Preis, urteilten sie durchaus kontrovers. Günstige Weine müssen also nicht a priori schlechter sein als teure. Meist beruht aber ein höherer Preis nicht bloss auf dem Spiel von Angebot und Nachfrage, sondern lässt sich durch ein Puzzle von qualitätsfördernden Massnahmen erklären: aufwendigerer Rebbau, tiefere Erträge, sorgfältigere, handwerklich beeinflusste Kelterung oder längere Reifung.

## 2 Woher kommen die Rauch- und Röstaromen gewisser Weine?

Weine, die nach Rauch und Rauchspeck schmecken oder deutliche Vanille-, Caramel- oder Kokosaromen besitzen, sind im Holzfass ausgebaut worden. Bei der Herstellung eines Barrique werden die Holzdauben vor dem Zusammenfügen über einem offenen Holzfeuer erhitzt, damit sie sich besser biegen und formen lassen. Je nach Intensität und Dauer des Fassbrands ist die Innenseite des Fasses mehr oder weniger stark geröstet.

## 3 Welchen Einfluss auf den Wein hat die Form der Flasche?

Keinen, wenn es sich um das gleiche Volumen handelt. Die bekannten, archetypischen Burgunder-, Bordeaux- oder Rheinweinflaschen haben einen historischen Hintergrund. Ihre Form und der dazugehörige Wein bzw. die Rebsorte sind eins geworden. Nicht zu unterschätzen ist aber der Einfluss der Flaschengrösse auf die Entwicklung des Weins. Er reift in Dreiachtelflaschen schneller als etwa in einer Magnum.

## 4 Welchen Wein soll man lagern?

Die meisten in Supermärkten angebotenen Weine sollten jung getrunken werden. Die Weinautorin Jancis Robinson hat einmal gesagt, dass nur ein Prozent aller Weine die Besonderheit besitzt, sich über zwei oder mehr Jahrzehnte weiter zu entfalten. Deshalb gilt die Faustregel: Ausser wenn ein Wein ein Depot besitzt oder sehr teuer war, kann er jederzeit entkorkt werden.

## 5 Worauf ist bei der Kombination von Wein und Essen zu achten?

Es gibt einige Grundregeln: Salzige Speisen brauchen Säure im Wein; stark salziges und bitteres Essen etwas Süsse und möglichst wenig Tannine; süsse Gerichte einen noch süsseren Wein, der aber auch eine merkliche Säure aufweisen sollte. Darüber hinaus gilt: Das Stelldichein zwischen Wein und Essen verläuft harmonisch, wenn beide die gleichen regionalen Wurzeln haben.

## 6 Sagt die Farbe etwas über die Qualität aus?

Nein. Viele dunkelrote oder gar ins Violette zielende Tropfen enthalten Färbeweine oder werden mit kellertechnischen Tricks aufgemotzt. Zudem sind nicht wenige hochwertige Rebsorten wie etwa Pinot noir oder Nebbiolo von Natur aus eher farbarm.

## 7 Entstehen in besonders heissen Jahren die besten Weine?

Nein. Rekordsummer mit langen und trockenen Hitzeperioden führen in der Regel zu Trauben mit viel Zucker und



Zapfen raus! Im Gegensatz zu Übersee hat bei uns der Drehverschluss einen schweren Stand

Foto: Getty Images

wenig Säure. Die daraus resultierenden Weine sind alkoholreich und aromatisch nicht sehr komplex. Besser als ein heisser Sommer ist ein schöner Herbst mit deutlichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Das fördert die Aromatik, die Frische, die Eleganz und die Finesse – alles Attribute eines guten Weines.



Käse lässt sich besser mit Weisswein geniessen

## 8 Welcher Wein passt am besten zu Käse?

Auch wenn zu Käse meist Rotwein gereicht wird, ist das nicht unbedingt die ideale Verbindung. Gerbstoff und Weichkäse harmonieren schlecht miteinander. Probieren Sie es einmal mit Weissweinen! Auch Weine mit Restsüsse passen besser zu den meisten Käsen, vor allem zu den Blauschimmelvarianten.

## 9 Wie gut sind Weine mit Schraubverschluss?

Die Zumutung des Korkgeschmacks hat die Weinindustrie nach Lösungen suchen lassen. Der Glasverschluss tauchte auf und verschwand wieder. Als Alternative hat sich bei Weissweinen und jung zu trinkenden Rotweinen der

Drehverschluss als tadellose Variante herausgestellt. In Übersee werden sogar teuerste Lagerweine mit dem «Schrauber» verschlossen. Bei uns ist das noch undenkbar, da dadurch das Brimborium des Entkorkens entfällt.

## 10 Schadet direktes Sonnenlicht dem Wein?

Abgesehen davon, dass Sonnenstrahlen die Flasche oder das gefüllte Glas erwärmen, führen sie bei Weissweinen und Schaumweinen zu einer unvorteilhaften Veränderung der Aromen. Der Wein wird stumpf und verliert an Frische.

## 11 Muss man Wein dekantieren?

Das Dekantieren, das Umgiessen eines Weines aus der Flasche in eine Karaffe, empfiehlt sich bei Rotweinen, die ein Depot aufweisen. Durch vorsichtiges Dekantieren lässt sich der klare Wein zuverlässiger vom Bodensatz trennen als durch glasweises Einschenken. Vorteilhaft ist das Dekantieren auch bei qualitativ wertvollen Weinen, die Sauerstoff benötigen, um ihr anfänglich verhaltenes Bouquet zu entfalten, wobei

man hier von karaffieren spricht. Abzuraten ist jedoch vom Dekantieren von alten Weinen. Die plötzliche Luftattacke könnte zu einer vorzeitigen Oxidation führen.

## 12 Sind Weine besser, die im Holzfass lagern?

Weine, die mit viel Stoff und Extrakt gesegnet sind, profitieren von einem Fassausbau. Dieser kann ein Übermass an Säure und Tannin mildern und die Entfaltung der Aromen unterstützen. Weine dagegen, die schwächer auf der Brust sind, werden vom Holz schnell erschlagen. Sie bewahren ihre Frucht besser, wenn sie im Stahl- oder Betontank ausreifen.



Dekantieren trennt den klaren Wein vom Bodensatz

## 13 Kann man Wein in der Wohnung lagern?

Natürlich ist es idealer, wenn man über einen kühlen Keller verfügt, dessen Temperaturschwankung übers Jahr nicht mehr als fünf Grad Celsius beträgt. In der Wohnung bietet sich ein Weinschrank an. Zur Not lassen sich Weine auch im Dunkeln eines Wand-schranks lagern. Länger als ein Jahr ist das jedoch nicht zu empfehlen.

## Editorial

### Alter Wein in neuen Gläsern

**Warum trinkt man Weisswein aus kleinen und Rotwein aus grösseren Gläsern?** Genau, weil Weisswein sich sonst zu schnell erwärmen würde. Oder etwas simpler: Weil man es schon immer so gemacht hat. Dieser Meinung ist auf jeden Fall René Gabriel, einer der bekanntesten Weinkritiker der Schweiz. «Gerade ein Wein, der kalt ist, hat ein Handicap der Offenbarung», formuliert er es poetisch, und doppelt pragmatisch nach: «Geben Sie einen Sauvignon blanc in ein herkömmliches Weissweinglas. Pech!» Und so hat der umtriebige Unternehmer ein Glas entwickelt, das für sämtliche Weine passt. Schluss mit den Gläserbatterien vor den Gourmetellern. Ob das Gabriel-Glas die Weinwelt revolutionieren wird, sei dahingestellt. Aber es zeigt, dass sie im Umbruch ist.

**Jahrhundertealte Traditionen werden gebrochen.** Nicht nur im kulinarischen Bereich, wo die frühere Regel, Weisswein zu Fisch, Rotwein zu rotem Fleisch, längst nicht mehr sakrosankt ist. Auch bei der Herstellung wird getüftelt und experimentiert. Die einen Winzer setzen auf neue Traubensorten, nutzen den Klimawandel und bauen oben in den Bergen High-Altitude-Weine an, der dank stärkerer UV-Bestrahlung intensiver schmecken soll. Andere produzieren Wein wie zu biblischen Zeiten, überspringen mit ihren Orange Wines quasi unsere gesamte Kulturgeschichte.

**Wiederum anders macht es Jean-Michel Novelle, einer der bekanntesten Genfer Winzer.** Er verzichtet neuerdings konsequent auf Holzfässer, setzt dafür auf Stahltanks und die Kraft der Hefe. «Die Technik ist da, um die Natur zu unterstützen», lautet sein Credo. Wer hat recht? «Jeder muss für sich seinen eigenen Geschmack entdecken», sagt Gabriel, «und den Wein in sein Herz lassen.» Gott sei Dank! Denn in einem sind sich Winzer und Kritiker einig: Die Weine werden immer besser. In welchem Glas auch immer.



Dominic Geisseler

dominic.geisseler@sonntagszeitung.ch  
www.facebook.com/sonntagszeitung

## Impressum

WEIN ist eine redaktionelle Sonderbeilage der Sonntagszeitung

**Chefredaktor:** Arthur Rutishauser  
**Leitung und Produktion:** Dominic Geisseler  
**Redaktion:** Dominic Geisseler, Martin Kilchmann, Nicole Krättli, Pierre Thomas  
**Art Direction:** Tobias Gaberthuel  
**Layout:** Marius Vogelmann  
**Fotoredaktion:** Christina Rohrer  
**Leitung Verlag:** Marcel Tappeiner  
**Verkaufsleitung:** Adriano Valeri, Werdstrasse 21, 8021 Zürich  
www.sonntagszeitung.ch