

Weine korrekt aussuchen und servieren ist eine Wissenschaft für sich. Rot, Weiß oder lieber Rosé, lagern oder sofort trinken, aus dem Supermarkt oder vom Winzer? Kleine Weinkunde für Einsteiger.

Text: Ulla Robbe

Rot oder

Woran erkenne ich einen guten Wein?

Nur durch Probieren: Den Wein über die Zunge verteilen und „kauen“. Auf ein ausgewogenes Verhältnis von Süße und Säure achten und versuchen, die Aromen zu entdecken, beispielsweise Sauerkirsche, Apfel, Pfirsich, Vanille, Minze, Pfeffer. Wichtig ist auch der Abgang. Ein guter Wein hinterlässt einen Nachhall am Gaumen. Lassen Sie sich nicht durch das Fachchinesisch des Verkäufers irritieren, sondern vertrauen Sie auf das eigene Geschmacksempfinden.

Wo kaufe ich ein?

Als Laie am besten im Fachhandel mit Beratung oder direkt beim Winzer. Hier kann auch vorab probiert werden. Für Discounter gilt: Finger weg von verstaubten Ladenhütern. Wein reagiert sehr empfindlich auf Licht, Temperaturschwankungen und Sauerstoff. Ansonsten einige Probeflaschen kaufen und zu Hause durchprobieren. Ist der Wein in Ordnung, gleich einen kleinen Vorrat zulegen und den Erzeuger merken.

Helfen Prädikate bei der Wahl?

Kaum. In Deutschland tragen etwa 80 Prozent der Weine Prädikate wie Kabinett, Spätlese oder Auslese. In

Frankreich liegt ihr Anteil aufgrund anderer Richtlinien bei 40 Prozent – je nach Region heißen sie dort Grand Cru, 1er Cru oder Cru Bourgeois. In Italien wurde das Prädikatssystem komplett auf den Kopf gestellt: Viele hochwertige Tropfen dürfen sich dort nur „Vino da Tavola“ nennen. Mit etwas Glück findet man darunter wirklich große Weine zu kleinen Preisen.



Weiß?

Welche Weine sind en vogue?

Riesling, Silvaner, Burgunder – „deutsch“ trinken ist schwer in. Insgesamt geht der Trend zu fruchtigeren, halbtrockenen Weinen. Beliebt sind aber auch reife, kraftvolle Rote aus Übersee: Pinotage aus Südafrika oder Cabernet Sauvignon aus Chile. Prosecco weicht dagegen zunehmend spanischem Cava und deutschen Winzersekten. Champagner bleibt ein Klassiker.

Womit schinde ich Eindruck beim Geschäftsessen?

Es gibt Weine, mit denen man fast nichts falsch machen kann, etwa mit einem spanischen Cava aus den Caves Agusti Torelló, einem Mosel-Riesling des Weinguts Dr. Pauly oder einem Silvaner des fränkischen Weinguts Bickel-Stumpf. Bevorzugen Sie Merlot, Cabernet Sauvignon oder Syrah aus Übersee, empfiehlt sich die Clarendon Winery (Australien). Ein Fünf-Sterne-Spitzenwein ist der Pinot Noir „SD“ vom Weingut Jacob Duijn in Baden. Generell ist ein hoher Preis zwar kein Garant für Qualität und Geschmack. Aber vier bis sieben Euro sollte man schon ausgeben, alles andere ist reines Lotteriespiel.

DEKANTIEREN – PURE ANGEBEREI?

Mitnichten. „Junge, verschlossene Rotweine öffnen beim Dekantieren ihr Aroma, Sauerstoffsättigung macht die Gerbstoffe weicher“, erklärt Eckhard Hillmann, Experte beim Weinhändler Hawesko. Auch junge, weiße Barrriques werden durch Dekantieren zugänglicher. Bei ganz alten Tropfen trennt man so das Depot vom Wein. Unbedingt vorher temperieren.

WIE KALT SERVIEREN?

Weißer, junge Weine schenkt man bei sechs bis acht Grad aus. Ältere Weißweine höherer Qualität und Auslesen: neun bis elf Grad. Weiße Burgunder: zwölf bis 14, Rosé: zehn bis zwölf Grad. Leichte Rotweine: 14 bis 16, Rotweine höherer Qualität: 18 Grad. Sekt, Champagner, Cava: fünf bis sieben Grad.

PEINLICHE PLASTIK-KORKEN?

Für Weine unter vier Jahren ist Plastik akzeptabel. Bei längerer Reifung sollte es Kork sein, da hier noch keine Erfahrungen mit alternativen Verschlüssen vorliegen. Kritiker befürchten, dass das Lösungsmittel Alkohol chemische Verbindungen aus dem Plastik lösen könnte.

WEIN LAGERN, ABER WIE?

„Dunkelheit, möglichst wenig Erschütterung und 70 bis 80 Prozent Luftfeuchtigkeit“, rät Weinprofi Eckhard Hillmann von Hawesko. Nottfalls einen Behälter mit Wasser aufstellen. Wichtiger als die Idealtemperatur von zwölf bis 14 Grad ist eine konstante Temperatur. Fremdgerüche von Kartoffeln, Waschmitteln oder Benzinkanistern beeinflussen das Weinroma. Drei bis vier Jahre lang kann man die meisten Weine ohne Bedenken lagern. Faustregel: Je heller in der Farbe, desto kürzer. Trockene Weine werden früher reif, gute Weine mit Restsüße überstehen problemlos zehn Jahre. Bordeaux kann je nach Jahrgang zehn bis 30 Jahre liegen gelassen werden.



Junge Karriere verteilt Wein-Wissen

2 x Weineseinare „Weinbasics“ der Vinerstiatet im Wert von je 69 Euro. Die dreistündigen Kurse werden in 14 deutschen Großstädten angeboten. Termine unter www.vinverstaet.de

3 x Starter-Sets „Vino Select“ von Hawesko im Wert von je 89 Euro. Die Einsteigerpakete enthalten sechs mal zwei Flaschen Rot- und Weißwein gemischt mit detaillierten Weinbeschreibungen und Infos über Anbauggebiete und Erzeuger. www.hawesko.de

5 x Wine Basics, Reinhardt Hess, Gräfe und Unzer, 15 Euro

3 x Super-Weine aus dem Supermarkt 2005/2006, Frank Kämmer, Eichborn, 9,95 Euro

Wenn Sie gewinnen wollen, schreiben Sie bis zum 28. Januar 2005 eine Mail an jungekarriere@vnh.de. Stichwort: Wein. Adresse nicht vergessen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.