



## Wissenswertes rund um den Wein

Hamburg, 30. September 2012. Weinkennerschaft gehört heute fast zum Allgemeinwissen. Geschäftsessen müssen absolviert werden, man trifft sich zu Weinverkostungen. Oft ist wenig Substanz hinter den eifrigen Schlüpf-Geräuschen. Mit angelesenen Kenntnissen und großen – schon getrunkenen – Gewächsen im hoch gebildeten Wein-Vokabular zu prahlen, verbietet sich von selbst. Blamabel ist dieses Verhalten ohnehin, schließlich wissen die Profis (am Tisch) immer mehr. Was sollte man also kennen? Die Weingebildeten finden sich meist in Bordeaux gut zurecht, das eines der wichtigsten Weingebiete ist. Ein wenig über die guten und schlechten Jahrgänge sollte man wissen, um im Restaurant auswählen zu können. Die größten Weinländer sind Spanien mit 1,2 Mio. ha, gefolgt von Frankreich, Italien, China, Türkei (noch überwiegend Rosinen- und Sultaninen-Produktion), USA, Deutschland und Österreich mit 50.000 ha. Als wichtigste Rebsorten gelten in Deutschland Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner, Grauburgunder (Ruländer), Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser und Trollinger.

Immer wieder etwas peinlich ist es, wenn ein Chardonnay abgelehnt wird, weil man lieber einen Chablis hätte. Denn der vielleicht bekannteste Chardonnay wird nach einem Städtchen im Burgund benannt: Chablis.

Die Aussage „Der Wein ist vom Terroir geprägt!“ (Kombination aus Boden, Lage, Reben) ist heutzutage ein Modewort, das viel bedeuten kann, aber gerade von denen benutzt wird, die sich wichtig machen wollen.

Das Lesen eines Weinetiketts kann leicht oder kompliziert sein: Die Etiketten bei deutschen Weinen sind relativ schwer zu verstehen. Bezeichnungen wie „Burgundy“, „Chablis“ auf Weinen außerhalb Europas sind in der EU verboten, ebenso „Port“, „Sherry“, „Champagne“. „Reserva“ ist seit einigen Jahren in Deutschland zulässig, jedoch selten genutzt. Auch die Bezeichnung „Großes Gewächs“, die lange Zeit dem Prädikatsweingüter-Verband VDP vorbehalten war, ist inzwischen Allgemeingut.

Viele Weinbetriebe sind heute dazu übergegangen, Schraubverschlüsse, Glas- und Kunststoffkorken zu benutzen. Auch hochwertiger Wein wird mit Schraubverschluss ausgeliefert.

Das richtige Weinglas kann für den Geschmack entscheidend sein. Dabei muss beachtet werden, an welcher Stelle auf der Zunge/im Mund der Wein ankommt. Hat ein Wein viel Säure, sollte das Glas oben nach außen gebogen sein, bei wenig Säure nach innen. Jedes Glas sollte absolut geruchsfrei sein.



Wie bekommt der Wein seine Farbe? Aus der Haut der Beeren. Zum Beispiel gären die Trauben (Maische) für einen Rosé einige Stunden an, damit sich etwas Farbstoff aus der Beerenhaut absondert. Rosé ist nie ein Verschnitt Weiß mit Rot. Die derartigen Weine (Badisch Rotgold, Schillerwein in Württemberg) haben die Bezeichnung *Rotling*.

*Blanc de Noirs* ist eine beliebt gewordene Variante: Weißwein aus roten Trauben. Diese werden sofort abgepresst. Anschließend wird der helle oder allenfalls zwiebfarbene Saft vergoren, ohne mit der Beerenhaut in Berührung zu kommen.

Sekt oder Champagner entsteht durch die zweite Vergärung des fertigen Weines nach Zusatz einer Zuckerlösung, mit der die Gärung erneut in Gang gebracht wird.

Ein für Deutschland noch junger Begriff bekommt Bedeutung: „Saignee“ steht für einen Saftabzug von der Rotweinformaische, bevor diese richtig bei der Gärung in Fahrt gekommen ist. Ein nützlicher Zusatzeffekt ist eine verstärkte Konzentration beim Rotwein (mehr Schale, weniger Saft).

Weinfehler zu entdecken und zu benennen, kann für Ungeübte schwierig sein. Der *Korkschmecker* (ausgeprägter Muff) zum Beispiel hat seinen Ursprung oft in der unsachgemäßen Behandlung der Korkrinde oder der fertigen Korken. *Muff* kann durch die Verwendung chlorhaltiger Reinigungsmittel oder durch schlechte Luft im Keller entstehen. *Böckser* ist ein deutlicher Aromafehler, der beim jungen Wein nach einigen Monaten verfliegen kann. Aber wer trinkt schon gerne einen Wein, der deutlich nach faulen Eiern, überreifem Käse, Schweiß oder verbranntem Gummi riecht? Wenn jedoch im Weißwein kristalline Ausscheidungen zu sehen sind, handelt es sich um Weinstein. Das ist ein Hinweis auf einen höheren Mineralstoffgehalt des Weines und keineswegs eine Beeinträchtigung.

Man sollte etwas über die Kombination Wein und Essen wissen und kann mit Thesen wie „Zum Käse trinke ich viel lieber Weißwein, weil der besser passt. Außerdem bekomme ich durch das Histamin im Käse und im Rotwein einen Brummschädel.“ oder „Fisch und Rotwein, warum denn nicht, wenn der Fisch entsprechend zubereitet ist.“ aufwarten. Die Mär, dass zu Suppen kein Wein genossen werden kann, ist falsch. Sehr sahnige Suppen z. B. lassen sich gut mit einem kräftigen, Extrakt-reichen weißen Burgunder kombinieren, der etwas Rest-Süße hat. Eis und Wein vertragen sich dagegen wirklich nicht. Generell gilt, dass der Wein stets süßer als die Speise sein sollte.



## Etikette Trainer International

Die richtige *Serviertemperatur* für Weißweine liegt bei etwa 10 bis 12 Grad, für Süßweine und Champagner etwas kühler. Rosé werden bei ca. 12 Grad kredenzt, einfachere Rotweine bei ca. 14 Grad und gute, wertvollere Rotweine bei ca. 16 Grad.

Angestoßen sollte generell nur mit weinhaltigen Getränken werden und auch nur bei festlichen Anlässen. Es geht dabei eher um die Geste, nicht um den Klang der Gläser. Beim Anstoßen mit Champagner, Prosecco oder Sekt wird die Perlage kurz gestört. Aber da man diese Aperitifs normalerweise nur kurz im Glas hat, hat das keine Bedeutung.

Wer also die richtigen Chefs hat, kann mit seinem Weinwissen dazu beitragen, beruflich aufzusteigen. Zuerst sollte man die Vorlieben des Chefs erkunden. Vielleicht mag er ja alte Riojas oder ist auf „Südafrikaner“ abonniert. Ist man selbst nur fit beim deutschen Wein, bringt das unter Umständen wenig oder kann sogar von Nachteil sein.

Zeichen: 5.690 Zeichen inklusive Leerzeichen

### **ETI: Etikette Trainer International**

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung im Bereich Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.