

Weinverstand und Weingenuss

„Du musst den Wein gut aufbewahren, dann werden kleine zu großen Jahren“.

Dieses Zitat aus einem Wein-Fachbuch gilt allerdings nur eingeschränkt, denn die Annahme, ein Wein sei umso besser, je älter er ist, stimmt nur bedingt. Geschichten von wundervollen Spinnwebe überzogenen alten Flaschen haben den Glauben verbreitet, das Alter an sich sei ein Pluspunkt für den Wein. Doch dies gilt nur, wenn auch Klima, Boden, Rebsorte und fachgerechter Ausbau stimmen. So gibt es Weine, die eine lange Reifezeit brauchen, aber auch andere, die schon durch eine Lagerung von nur 1-2 Jahren ruiniert werden.

Während Weißweine in der Regel kürzere Lagerzeiten haben, braucht ein Rotwein

längere Zeit, um zu reifen und seinen Höhepunkt zu erreichen. Bei der Herstellung von Rotwein, wobei Schalen und Kern mit dem Saft der Trauben vergoren werden, lösen sich Nebensubstanzen, vor allem Tannin (Gerbstoff). Sie geben dem Wein die gewünschte Herbe, das „Rückgrat“. Die Nebensubstanzen brauchen Zeit, um sich aufzulösen, um langsame und verborgene chemische Umwandlungen durchzumachen, die so außerordentlich wichtig für das spätere Glas Wein sind.



Was für einen Sinn haben diese Ausführungen an dieser Stelle?

Nichts ist leichter, als eine Flasche Wein zu leeren. Aber zum bewussten Genießen gehört auch eine Portion Weinwissen. Als Bewohner des Klettgautales, das in seiner Geschichte sehr stark vom Weinbau geprägt wurde – und als Einwohner einer Gemeinde, in der Mitbürgerinnen und Mitbürger als Winzer Wein produzieren, sollten wir alle schon ein wenig Weinwissen haben; schließlich repräsentiert der Wein auch unsere Gemeinde Klettgau. Rund 22 Liter Rebsaft flossen im vergangenen Jahr durch die deutschen Kehlen, ermittelte der deutsche Weinbauverband. Davon wird mehr als die Hälfte zu Hause getrunken, wo die Flasche meist nicht gleich nach dem Einkauf auf den Tisch wandert, sondern im Keller zwischengelagert wird.

Beim Abfüllen des Weines in die Flasche hat der Wein auf seinem Weg vom Fass in die Flasche genügend Zeit, sich einen tiefen Zug Sauerstoff aus der Luft zu holen. In der Flasche ist der Vorrat an Luft gering, aber offenbar noch vorhanden. Der Sauerstoff findet seinen Weg entweder durch den Korken oder durch den winzigen Zwischenraum zwischen Korken und Glas. Der Wein lebt und wächst in der Flasche von dieser Luft und vom aufgelösten Sauerstoff, genauso wie er im Fass gelebt hat, nur langsamer. Der Unterschied in der Entwicklungsdauer ist jedoch entscheidend. Wenn man den Wein im Fass ließe, würde er durch den Oxidationsprozess an Kraft einbüßen und vorzeitig altern. Auf der Flasche reift er langsamer. Aus diesem Grund ist die Erfindung des Korkens eines der wichtigsten Ereignisse in der Geschichte des edlen Weines.

Ein Weinkenner wird bei der Weinauswahl zunächst auf die Rebsorte achten, genau hier beginnen für den Weinlaien die Probleme. Mit Erlaubnis der EU dürfen derzeit 55 Rebsorten angebaut werden. Rund 30 weitere Sorten sind zur Eintragung in die Sortenliste angemeldet. Einem Dutzend dieser Sorten wird der Weinfreund häufiger begegnen – sie zu probieren, zu erschmecken, ihr Geschmacksbild zu speichern und sie bei neuerlicher Begegnung wieder zu erkennen, das ist eine reizvolle Aufgabe! Wenn beim Weineinkauf die Entscheidung für die Rebsorte gefallen ist, beeinflussen selbstverständlich auch Ort und Lage des Weines den Verbraucher.

Und diese Informationen sind es letztendlich auch für die Lagerung ausschlaggebend: Weißweine und Roseweine, erfrischend und spritzig, sollten möglichst jung getrunken werden, denn diese leichten Weine haben ihren Höhepunkt nach dem zweiten Herbst – und altern anschließend schnell. Besonders langsam hingegen reifen die Rotweine, die erst dann Harmonie, Eleganz und ihren Charakter erreichen, wenn sie nach längerer Lagerung die Gerbsäure soweit abgebaut hat, dass sie geschmacklich nicht mehr stört. Dann kommt dem Charakter des Weines entsprechend erst sein Ideal-Bukett. Kurz gesagt: ein Wein mit einem guten Namen kann dann getrunken werden, wenn er angeboten wird; doch er kann auch noch mehrere Jahre lagern und schmeckt dann sicherlich noch besser.

Für unsere heimatlichen Rotweine dürfte dieser Wein-Höhepunkt nach dem etwa 5. Lager-Jahr erreicht werden. Nach 6-7 Jahren sollten sie getrunken werden, 10 Jahre Lagerzeit kann als Maximum zeitlicher Anhaltspunkt sein. Für die Lagerung darüber hinaus eignen sich nur Weine, die für eine längere Konservierungszeit bestimmt sind, wie z. B. der Bordeaux. Doch Vorsicht: Die Lage und die klimatischen Einflüsse und der Jahrgang mit seiner Besonnung sind die ausschlaggebenden Faktoren. Aus dem Wein eines sonnelosen Jahrgangs wird auch noch 30-jähriger Lagerung kein Spitzenwein, da ihm die hierfür nötige Substanz fehlt.

Wer sich ohne Weinkeller keine Gedanken über die richtige Temperatur und die Lagerung des Weines machen will, dem leistet ein Klimaschrank gute Dienste. Darin können wertvolle alte Tropfen noch Jahre überdauern oder junge Weine reifen. Beim Servieren des Rebensaftes sollte stets auf die richtige Trink-Temperatur geachtet werden. Nur so kann der Wein seinen typischen Geschmack entfalten. Weißweine und Roseweine werden im Schnitt mit 10 – 12 °C, Rotweine mit 13 – 16 °C genossen.



Große Anlässe werden mit Wein gekrönt und der Weinfreund Johann Wolfgang von Goethe formulierte einmal: „*Des Lebens tiefste Weisheit liegt im Wein!*“.

Es liegt nun an Ihnen, die geheimnisvolle Sprache des Weines umzusetzen. Zum Wohl!
(H. R.)

Winzerfescht

Winzerfest, oder Wiifescht?

Es chunnt uf s gliich use.

Ohni Winzer gäbs kein Wii,
ohni Wii keini Winzer.

Eins isch vum andere abhängig.

Drum isch es guet,
wenn alli beidi de Feschthalt sind:

Wii und Winzer,
Produkt und Hersteller,

Sunne und Arbed,
Natur und Mensch.

Denn da alles erfährt schließli
die schönscht Ehrung
durch ei großi menschliche Eigenschaft:
durch d Freud!

D Freud am Lebe,
d Freud am Schaffe,
d Freud am Erfolg,
die Freud am Feschte.
Winzerfescht.

E natürlichs Fescht,
e menschlichs Fescht.

Chomm – und mach mit! (H. R.)

