

SAXO'Phon GmbH – www.editionsz.de

LAYOUT & SATZ. Tony Findeisen | www.tonyfindeisen.com

DRUCK. Elbtal Druck und Kartonagen GmbH

ABBILDUNGEN. Titel, Rückseite: anna42f/Fotolia.com;
Innenteil: Archiv Silvio Nitzsche

ALLE RECHTE VORBEHALTEN. OKTOBER 2014.

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

ISBN. 978-3-943444-41-4

URheberrechtlich geschütztes Material

Kolumnen	6
Weindegustation	56
Lieblingsweine	82
Notizen	120
Weinbewertungen	124

URheberrechtlich geschütztes Material

auch nicht jeder, da man immer das Gefühl hat, beim Trinken zu viel achtgeben zu müssen. Und nun schauen Sie sich einmal das noch volle Glas nah und aus der Ferne richtig an!

Vor dem eigentlichen Erwerb sollten Sie für sich überlegen, was Sie mit diesen Gläsern eigentlich bezwecken möchten. Sucht man nach Prestige- oder Präsentationsgläsern, sollte man sich unbedingt an die sehr angesehenen Produzenten halten. Dort findet man Gläser, die sicherlich nicht nur im Gebrauch, in Innovation und Beständigkeit, sondern auch im entsprechenden Preis zu beeindrucken verstehen. Auf der Suche nach Gebrauchsgläsern für den täglichen Einsatz landet man recht schnell bei kleineren Glashütten, da diese mit einem guten Preis und einer sehr soliden Qualität aufwarten.

Welche Gläserformen sollte man berücksichtigen? In jedem Haus sollte sich immer ein Sektglas finden lassen. Dieses vornehmlich nicht zu weit driftend mit einem lang gezogenen, der Frische dienenden Kamin. Ein Weißweinglas, das den frischen Jahrgangsjungen oder Rebsorten wie den Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner oder Sauvignon Blanc am liebsten sieht, sollte man im Gläserschrank finden, genauso wie ein Rotweinglas, das sich überschwänglich bauchig präsentiert und sich vornehmlich für Duftrotweine, also nicht die robusten Vertreter, eignet.

Die Kunst liegt hierbei beim vermeintlichen Engpass im Spiel mit den Gläsern. So nimmt man einfach bei einem sehr fetten Weißwein die Rotweingläser, um dem Wein den vergönnten Auslauf zu gewähren, beim kräftigen Jahrgangschampagner greift man zum Weißweinglas und so weiter. Zumeist werden viele Glasserien in zwei Fertigungsarten, mundgeblasen, also handgefertigt, und maschinell produziert, angeboten. Die Entscheidung wird meist von der Schöngesteerei oder dem Geldbeutel gefällt. Mit den entsprechenden Produzenten entscheiden Sie sich auch mehr oder

weniger bewusst für die verwendete Kristallart.

Die altbekannten Produzenten wie Riedel und Spiegelau zum Beispiel arbeiten mit Bleikristallglas. Das wohl bekannteste Kristall bietet durch die offenerporigere Materialbeschaffenheit dem Wein eine größere Benetzungsoberfläche und lässt ihn stärker als bei herkömmlichen Kristallgläsern an der Glaswand haften. Dies spielt für die Wahrnehmung durch die Nase eine merkliche Rolle: Der Wein dampft an der Glaswandung eines Bleikristallglases intensiver ab.

In den letzten Jahren hat die Firma Schott Zwiesel eine weitere, nur bei ihnen verwendete Kristallart etabliert: das sogenannte Tritan-Kristall. Die Besonderheit ist, dass es extrem elastisch und somit stark belastbar ist, angeblich fast nie bricht. Einige Firmen, so Glass & Co. aus Österreich, haben in den letzten Jahren eine neue Kristallart innoviert: das Bariumkristall. Dieses zeichnet sich durch eine für das normale Auge nicht sichtbare, besonders raue Oberfläche aus. Das heißt nichts anderes, als dass beim Schwenken der Weine deren Aromenmoleküle so richtig durcheinandergewirbelt werden.

Vergessen Sie nicht: die einmal erworbenen Gläser begleiten Sie nicht selten ein ganzes Leben lang. Oft habe ich noch nicht davon gehört, dass jemand seine Trinkgläser komplett ausgewechselt hat.

LUFTIGE SENSATIONEN ODER WANN DEKANTIERT MAN EIGENTLICH WEIN?

Das ist wohl die Frage, mit welcher ich am häufigsten in meinem beruflichen Leben konfrontiert wurde und welcher ich immer wieder hilflos gegenüberstehe, denn es gibt leider keine allgemeine Rezeptur.

Geschichtlich kann man bei der Suche nach der Erkenntnis nicht vorgehen, denn europaweit wurde das gute Nass bereits im 14. Jahrhundert nicht mehr aus Holztrögen oder Tonkrügen, sondern aus feinstem venezianischen Kristall ergossen, nicht selten im Werte dreier Kutschzüge. Schon die Griechen merkten einige Jahrhunderte vor Christus, dass der gute Tropfen, aufgrund damals nicht existierender Filtriermöglichkeiten, Trübstoffe innehatte. Diese schlammigen Reste vergruben sich im oft defekten Zahnwerk des Trinkenden und verursachten grauenvolle Schmerzen. Das Bemühen also, Festes von Flüssigem zu trennen, war manifestiert.

Das eigentliche Dekantieren im neuzeitlichen und bewussten Sinne begann mit der Entdeckung des Schwefels und der daraus folgenden verlängerten Haltbarkeit der Weine. Dadurch, dass man den Wein nicht im ersten Sommer getrunken haben musste, merkte man, dass dieser haltbare neue Wein nach geraumer Zeit ein sehr eigenes angenehmes Aroma herausbildete. Diese Entfaltung beschleunigte eine entsprechende Luftzufuhr. Schon Brillat Savarin erbat, seinen Wein aus extra großen Kannen kredenzt zu bekommen, und dieser tat es ausschließlich des Genusses wegen.

Viele werten die Weinfarbe Rot als Lizenz zum Gießen, was nur bedingt stimmt. So möchte der Mundschenk hierbei besonders auf das Alter des Weines achten. Dieses respektierend, sei jeder Schritt bei einem mehr als zwanzig Lenze Zählenden vollbesonnen und durchdacht. Jede hektische Bewegung durchwirbelt nicht nur den Weinstaub, sondern auch das Gemüt des Guten.

Stellen Sie sich vor, meine lieben Leser, Sie wären so ein Wein, reifen langsam im dunklen Kerker viele Jahre vor sich hin und sehnen sich nur nach frischer Luft und Licht. Ja, und nach zwanzig Jahren Dunkelheit und Einsamkeit kommt so ein unwissender Tor daher, reißt ohne Vorwarnung die Tür auf und knipst die Scheinwerfer an. Dass Ihnen diese langersehnte prekäre Situation sehr viel Freude bereitet, glaube ich nicht. Sanfte Gemüter blendet das grelle Licht so sehr, dass sie daran zerbrechen. Man muss differenzieren. Ein Spätburgunder zum Beispiel ist regelrecht fragil. Dessen Kerkertür dürfen Sie nur nach zweiwöchiger Vorwarnung mit gedimmtem Kerzenlicht betreten, das heißt: niemals dekantieren, denn er zerbricht an dieser harten Vorgehensweise.

Dahingegen einen typisch dick-dichten „New World“-Shiraz können Sie mit Pauken, Trompeten und Rock 'n' Roll die Tür einschlagen und nicht mit Scheinwerfern, sondern mit Flutlicht zum Aufwecken bringen. Das brauchen Sie sogar, um durch dieses Fruchtdickicht blicken zu können. Ja richtig, Sie erwecken den Wein aus seinem Flaschenschlaf.

Wein oxidiert, erblüht mikrobiologisch durch den Sauerstoff. Da er in einer Karaffe wesentlich mehr und frischere Luft zur Verfügung hat, entfaltet er sich zwar, verblüht, falsch angewendet, auch gerne im vierzigfachen der normalen Geschwindigkeit. Dass dieses nicht so intensiv, ausgewogen und harmonisch wie zu normalen Bedingungen vonstatten geht, bedarf keiner Er-

TRONENGRAS, BASILIKUM, MELISSE, BOHNE, EUKALYPTUS, LIEBSTÖCKEL, CURRY, NASSE
 PIGNON, GRAS, MINZE, LIMONE, HEU, INGWER, TAU, 2

NAME

FARBE

GERUCH

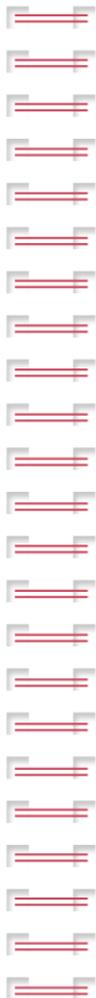
GESCHMACK

EMOTIONEN

BEWERTUNG

FAKTEN

AROMEN KRÄUTRIG/VEGETABIL TOMATE, GURKE, RHABARBER, GURKE, WALDBODEN, CH 4



URheberRECHTlich GESCHÜTZTES MATERIAL

EI, ZWIEBEL, MAIS, BRETTANOMYCES, ALTER VERBAND, SPARGEL, GRAS, 5

NAME

FARBE

GERUCH

GESCHMACK

EMOTIONEN

BEWERTUNG

FAKTEN

AROMEN WEINFEHLER KORRIK, OXIDIERT, FLÜCHTIGER SÄUREGEHALT, ESSIG, 5



URheberRECHTlich GESCHÜTZTES MATERIAL

DEN PERFEKTEN WEIN

zu finden, ist das Einfachste auf der Welt. Man muss nur den richtigen Geschmack mit den richtigen Aromen, der optimalen Temperatur, auf die gegebenen wetterlichen Konditionen, zum perfekten Zeitpunkt, am idealen Ort, auf die entsprechende Stimmung und natürlich die Tageszeit, das Genussverhalten und die Erfahrungswerte des Weintrinkers **ABSTIMMEN**.

