

Weinzubehör

Weinzubehör – Was braucht der Weinkenner, um einen guten Tropfen vollendet genießen zu können? Den Besitz eines ausgezeichneten und anständigen Weines einmal vorausgesetzt!

Für Kenner sind einige wenige Utensilien unverzichtbar, um die in der Flasche verborgenen Geheimnisse – Duft und Aromen- vor dem Genießen zur vollen Entfaltung bringen zu können.

“ Schade, dass man Wein nicht streicheln kann“ sagte einmal Kurt Tucholsky.

Das geht leider nicht! Aber ein schönes Glas mit gutem Wein in den Händen halten zu können, kommt der Erfüllung dieses Wunsches vielleicht ein wenig näher. Dabei spielt die Wahl des Glases nicht nur für das „Fühlen des Weines“ eine große Rolle.

Tatsächlich können die Form des Glases und seine Beschaffenheit direkt beeinflussen, wie der Geschmack von unserer Zunge aufgenommen wird. Dies gilt besonders dann, wenn man einen exzellenten Wein degoutieren möchte. Grundsätzlich sollten alle Gläser, egal ob für Sekt, Weißwein oder Rotwein verwendet, sich nach oben hin verjüngen, eine sogenannte Tulpenform aufweisen. Dazu sollten sie möglichst dünnwandig sein. Das ist wichtig, damit das Bouquet nicht vorschnell entweichen und stattdessen konzentriert zur Nase gelangen kann. Auch kann darin der Wein besser geschwenkt werden. Das Schwenken erlaubt den Aromen sich vollständig zu entfalten. Damit genug Raum für das Schwenken bleibt, sollte das Glas immer höchstens bis zur Hälfte gefüllt werden.

Weingläser brauchen einen Stiel zum Anfassen, damit sich die Wärme der Hand nicht auf den Wein überträgt. Um die Farbe des Weines, ein wichtiges Beurteilungsmerkmal, unverfälscht und

ungestört betrachten zu können, sollte das Glas außerdem klar und farblos sein.

Hohe, schlanke Gläser, die sogenannten Flöten, sind beispielsweise für Sekt ideal. Hieraus können sich die aufsteigenden Perlen nicht so schnell verflüchtigen, wie das bei breiteren Gläsern der Fall wäre und das Aroma kann sich besser konzentrieren.

Für komplexere Rotweine, mit hohem Tannin- und Alkoholgehalt, aber auch für einen im Barrique ausgebauten Chardonnay sind dagegen große Kelchgläser der geeignete Rahmen. Hier können beim Schwenken die kostbaren Düfte herausgelockt werden und der Wein Raum zum Atmen bekommen. Ein Weinkenner sollte immer eine Auswahl von verschiedenen Gläsern vorrätig haben.

Zum Öffnen der Weinflaschen wird selbstredend ein Korkenzieher benötigt.

Es gibt unzählige Formen und Modelle, langfristig wird sich aber die Anschaffung eines wirklich guten Handwerkzeuges bezahlt machen, mit dem man stilvoll an die Köstlichkeiten im Inneren kommt.

Von der Firma Screwpull beispielsweise, wurden Korkenzieher entwickelt, bei denen die Metallspindel mit einer patentierten Teflonschicht überzogen ist. Diese sorgt für ein leichtes Eindringen in den Korken. Das mindert die Gefahr, dass der Korken in der Flasche zerbröselt. Korkenreste im Glas trüben nicht nur den Wein, sondern auch den Genuss. Der erfahrene Weinkenner wird zudem die Kapsel immer professionell mit dem Kapselschneider entfernen. Die Kapsel, das ist die metallene Schutzhülle, die den Korken vor dem Austrocknen schützen soll. Egal welchen Korkenzieher Sie sich kaufen, achten Sie bitte immer darauf, dass der Korkenzieher eine sogenannte „Seele“ besitzt.

Rotwein sollte man vor dem Servieren dekantieren und atmen lassen. Unter diesem Begriff versteht man ganz allgemein das Umgießen des Flaschenweins in ein anderes Gefäß. Man sollte den Wein dabei langsam aus der Flasche in eine größere Karaffe

umgießen. Notwendigerweise muss es sich dabei nicht um eine teure, geschliffene Kristallkaraffe handeln. Jeder einfache Krug tut es auch. Aber ein edles Gefäß gereicht jeder festlichen Tafel zur Ehre und ist dann Teil des Tischschmucks der die Augen erfreut.

Entscheidend aber ist, dass der Wein durch das Dekantieren die Möglichkeit bekommt, mit der Luft in Berührung zu kommen. Dies ist besonders bei jüngeren Rotweinen wichtig. Sie werden dadurch milder und runder und können ihre Aromen besser entfalten.

Bei älteren Weinen sorgt das Dekantieren dafür, eventuell vorhandenen Bodensatz wie Gerb- und Farbstoffablagerungen, die sich bei längerer Lagerzeit in der Flasche bilden können, zu trennen. Übrigens kann dieser Bodensatz auch Depot genannt, nach dem Durchsieben noch als Basis einer delikateten Sauce verwendet werden.

Reifere Weine sollten eigentlich nicht dekantiert werden, weil zu viel Sauerstoff diesen Weinen schaden kann und oft die Gefahr des „Umkippens“ besteht.

Wenn zur Trennung des Depots diese Wein trotzdem dekantiert werden sollen, empfehlen sich aber auf jeden Fall spezielle Dekantierkaraffen, die sich nach oben stark verjüngen und der Luft damit wenig Angriffsfläche bieten.

Weißweine sollten dagegen nicht dekantiert werden. Ihnen tut das mehr an Sauerstoff in der Regel nicht besonders gut.

Aber viel wichtiger ist es, den Wein mit der richtigen Temperatur zu servieren. Ein Weinthermometer kann dabei sehr hilfreich sein. Es gibt verschiedene Ausführungen, vom klassischen Thermometer, das in den geöffneten Flaschenhals getaucht wird, bis zur Manschette, die um den Flaschenhals gelegt die Temperatur misst.

Diese Methode ist zwar nicht so genau, aber einfacher zu benutzen. Vor allem kann man damit die Temperatur von

ungeöffneten Flaschen messen.

Grundsätzlich gilt, je kälter der Wein ist, umso stärker treten die harten und holzigen Noten und je wärmer er ist, die lieblichen und eher fruchtigen Nuancen in den Vordergrund. Um beim, im Eichenfass gereiften, Chardonnay zu bleiben. Dieser würde bei Kühlschranktemperatur von ca. 3 Grad nur nach Holz und Säure schmecken. Die fruchtigen Aromen würden nicht zum Tage kommen. Aber ansonsten schmeckt Weißwein, der zu warm ins Glas kommt langweilig und nichtssagend.

Daraus kann der Weinliebhaber ableiten, dass je leichter, frischer und holzbetonter der Wein ist, umso kühler er getrunken werden kann. Volle, körperreiche Rotweine hingegen sollten nie in den Kühlschrank gestellt werden, sondern immer mit Zimmertemperatur serviert werden.

[Zurück zu Wein](#)