

CHANDRA KURT'S

WEINSELLER

JOURNAL

N°9 | 2017

DIE REPORTAGE

Silvio Denz – Passion in Bordeaux

Der Comic
Unterwegs mit
Gérard Depardieu

Das Weinbuch
Rebprofessor
José Vouillamoz
im Gespräch



Dezember 2017
Schweiz CHF 14.-
Deutschland € 14.-

Aboservice
weinseller.com
chandrakurt.com

Tipps und Tricks für alle Tage

Meine Kollegin Christina Fischer ist eine Kennerin in Sachen Speisen und Wein. Ihre 10 Faustregeln sind eine gute Basis für alle Tage. Ergänzt werden sie mit nützlichen Informationen zur idealen Trinktemperatur und zu Accessoires, die zum Weingenuss gehören.

10 Faustregeln von Christina Fischer

Für Christina Fischer ist klar, dass jeder Wein durch die Kombination mit Lebensmitteln verändert werden kann – im positiven wie im negativen Sinn. Ihre 10 Faustregeln sind ein solides Fundament für eine geglückte Mariage von Wein und Speisen.



Die richtige Trinktemperatur

Weingenuss hängt auch von der richtigen Trinktemperatur ab. Eine Faustregel besagt: lieber zu kühl als zu warm servieren. Das gilt auch für Rotweine. Vorsicht vor dem Begriff «Zimmertemperatur»: Er stammt aus einer Zeit, als unsere Wohnungen noch nicht so isoliert waren wie heute.



Vom Korkenzieher zur Karaffe

Vollendeter Weingenuss verlangt nach weinspezifischen Hilfsmitteln. Eigentlich genügen ein paar wenige, auch wenn die Angebotsliste unendlich lang ist. Folgende vier sind eine gute Basis: Korkenzieher, Karaffe, Eiskübel und Verschluss.





10 Faustregeln von Christina Fischer

Christina Fischer ist eine absolute Expertin in Sachen Wein und Speisen. Ihr gleichnamiges Buch ist ein internationaler Bestseller, und wenn sie über dieses Thema spricht, kann ich mich jeweils kaum satthören. Folgende 10 Tipps sind nützliche Alltagsstützen.

Regel 1: Brot und Fleur de Sel

Brot ist in der Lage, extreme Inhaltsstoffe von Wein zu puffern (sei das Säure, Süsse oder Bitterkeit) und für geschmackliche Harmonie zu sorgen. In Kombination mit Salz verstärkt sich diese Wirkung, der Wein zeigt sich balancierter.

Regel 2: Frische Weissweine

Grünes Gemüse in Verbindung mit Zitrusfrüchten und Salz (Tequila-Effekt) passt hervorragend zu erfrischend lebhaften, vegetabilen Weissweinen. So etwa Salat von Garnelen, rohem Fenchel, grünem Spargel, Koriander und Orangenfilets.
Weine: Müller-Thurgau, Chasselas, Grüner Veltliner, Steinfeder (Wachau), Muscadet, Vinho Verde, Bordeaux Entre deux mers, Riesling Kabinett.

Regel 3: Der Wein für die Quiche

Aufgrund des stärkehaltigen Teigbodens und des puffernden Gemüseanteils ist eine Quiche ein guter Partner für einen anschmiegsamen Weisswein mit moderater Säure, Struktur und Schmelz. Grundsätzlich sind «einfache», harmonisch ausgebaute Weine einfacher zu kombinieren als komplexe Tropfen.
Weine: Silvaner, Scheurebe, Grau- und Weissburgunder, Fendant, Chenin Blanc, Verdejo, Furmint.

Regel 4: Fischklassiker à la Zander

Ein klarer Fall für fruchtsüsse, leichte Rieslinge, beispielsweise Kabinett. Machen Sie die Probe aufs Exempel: Probieren Sie eine junge Variante und als Gegenstück einen reifen Kabinett. Wird zum Fisch noch Rieslingkraut und Kartoffel-Sellerie-Püree serviert, kann man im Gaumen feststellen, wie sich das gesalzene Kraut hervorragend mit Säure und Süsse verträgt, während das Püree eventuelle Unebenheiten ausgleicht.

Regel 5: Weissweine für die Saucen

Im Barrique ausgebaute Weissweine vertragen sich sehr gut mit gehaltvollen, hellen Saucen (zum Beispiel Sauce Hollandaise). Mit seiner kraftvollen und cremigen Struktur fängt der Wein den Fettgehalt der reichhaltigen Sauce auf. Hat es zudem Pilze in der Sauce, verstärken diese die positive Wirkung.
Weine: Chardonnay, Grauburgunder, Condrieu, Vin Jaune, Grand Cru Elsass, Vouvray, Marsanne und Roussanne.

Regel 6: Bratenjus und reife Rotweine

Ein Jus mit intensiven Röstaromen, gebratenen Pilzen und vor allem mit Trüffeln nivelliert die ledrige, manchmal etwas muffige Kelleraromatik reifer, etwas gezehrter Rotweine und sorgt für fruchtbetonte Lebhaftigkeit.
Weine: reifer Bordeaux, Rhone-Weine, Barolo und Barbaresco, aber auch Rioja.

Regel 7: Schmorgerichte

Geschmorte Gerichte (Coq au vin, Bœuf bourguignon) vertragen sich mit frucht- und säurebetonten Rotweinen, beispielsweise Pinot Noir. Je nach geschmacklicher Intensität dürfen die Weine sowohl gereift als auch fruchtig sein.
Weine: Pinot Noir, Cabernet Franc, Beaujolais, Valpolicella, Rosso di Montepulciano.

Regel 8: Der Wein zum Steak

Ein junger Rotwein mit kraftvollen Gerbstoffen, beispielsweise ein Bordeaux, lässt sich extrem gerne mit kurzgebratenen Steaks ein, weil die Gerbstoffe des Weins «gebunden» werden und damit seine fruchtigen Aromen in den Vordergrund rücken. Generell ist Cabernet Sauvignon ein idealer Partner für Steaks vom Grill. Fruchttige, opulente Weine mit entsprechend üppigem Alkoholgehalt können zudem noch einen gewissen Schärfegrad aushalten und vertragen sich mit pikanten, süsslich-würzigen Grillsaucen.
Weine: Bordeaux, Cabernet Sauvignon.

Regel 9: Käse – die Herausforderung

Die wenigen Käse, die zu Rotwein passen, müssen bestimmte Voraussetzungen erfüllen. Brie und Camembert sind beispielsweise hervorragende Partner für Pinot Noir, während gereifter Sbrinz oder Parmesan aufgrund ihres konzentrierten Salz- und Fettgehalts bestens in der Lage sind, Tannine und Alkohol zu binden.
Weine: siehe auch WSJ N° 4

Regel 10: Das perfekte Dessert für reife Süssweine

Ein alter Trick, den schon Erwein Graf Matuschka-Greifflenclo ausserst erfolgreich anwandte: In die Jahre gekommene Spätlesen werden mit einem Apfelkuchen und der darin versteckten Fruchtsäure aufs Angenehmste wachgeküsst und zeigen plötzlich wieder Vitalität.
Weine: Spätlesen, Vendanges tardives, Gewürztraminer, Recioto di Soave, Late Harvest.

Mehr zu diesem Thema

- ▶ Christina Fischer, «Wein & Speisen – Leidenschaft mit System», Edition Fackelträger
www.genuss-werkstatt.net

Die richtige Trink- temperatur

Mir fällt immer wieder auf, dass die meisten Weine viel zu warm serviert werden. Wahrscheinlich hängt das damit zusammen, dass wir meinen, den Rotwein bei Zimmertemperatur ausschenken zu müssen.

Der Begriff «Zimmertemperatur» ist inzwischen etwas in die Jahre gekommen, denn die Temperatur in unseren modernen Wohnungen ist mit 20 bis 21 °C viel zu warm für einen schönen Rotwein. Persönlich serviere ich Rotwein am liebsten zwischen 16 und 18 °C.

Die richtige Service-temperatur ist enorm wichtig.

Die Serviertemperatur des Weins ist genau so wichtig wie die Wahl des richtigen Weinglases. Wird ein Wein (egal ob Rot- oder Weisswein) zu kalt serviert, erkennt man seine Aromatik kaum, da seine Aromastoffe wie blockiert oder, anders ausgedrückt, «eingefroren» sind. Wird der Wein hingegen zu warm serviert, kann es vorkommen, dass er bitter, pappig, müde oder gar klebrig wirkt. Aromatische Weine werden kühler serviert als solche, deren Nase weniger explizit wahrgenommen wird. Ein Sauvignon Blanc oder ein Riesling × Sylvaner ist daher etwas kühler zu geniessen als etwa ein Chardonnay. Auch werden leichtere Weissweine (wie etwa ein Chasselas) kühler serviert als solche, die viel Struktur und Komplexität haben. Das gilt auch bei Rotweinsorten: Pinot Noir oder Gamay können problemlos eine Spur kühler ausgeschenkt werden als ein Merlot oder ein Gamaret. Hat man einen Wein, der nicht auf der Höhe, etwas müde oder von minderer Qualität ist, sollte man ihn (falls man ihn überhaupt trinken will) eher etwas gekühlt servieren, da man dann seine Fehler weniger schmeckt.

In einem Restaurant muss nicht nur darauf geachtet werden, dass der Wein keinen Korkenton hat, sondern auch, dass die Temperatur stimmt. Hat man das Gefühl, der Rot- oder Weisswein sei zu warm, kann man ungeniert nach einem Eiskübel verlangen. Natürlich kommt es vor, dass der Kellner den Kopf schütteln wird, aber schliesslich muss dem Gast der Wein schmecken.

Die schnellste Methode, um eine zu warme Flasche abzukühlen: 50 % Eiswürfel und 50 % kaltes Wasser in einem Kübel mischen. Flasche reinstellen (zuerst verkehrt, damit sich auch der Wein im Flaschenhals abkühlt). In drei bis vier Minuten ist der Wein gekühlt. Eine andere Methode, die etwas länger dauert: Flasche nass machen und ab damit in den Tiefkühler. Das Wasser gefriert und kühlt den Wein. Doch aufgepasst: Im Gegensatz zu Wodka gefriert der Wein nach einer gewissen Zeit (bei etwa minus 5 bis 8 °C) und die Flasche bricht auseinander.

Eine Faustregel, der ich immer folge: Lieber den Wein zu kühl entkorken – er erwärmt sich im Glas ohnehin schnell. Besonders, wenn man das Glas mit den warmen Händen umfasst.

Wein lieber zu kühl als zu warm ausschenken. Er wärmt sich dann von selber auf.

Tipps

- ▶ **Ideale Trinktemperaturen sind:**
 - ▶ Leichter Rotwein: 15 bis 16 °C
 - ▶ Schwerer Rotwein: 16 bis 18 °C (oftmals ist Zimmertemperatur schon zu warm)
 - ▶ Spritziger Weisswein: 8 bis 10 °C
 - ▶ Schwerer, barriquebetonter Weisswein: 10 bis 12 °C
 - ▶ Rosé: 12 bis 15 °C (wobei er auch kühler serviert werden kann)
 - ▶ Einfacher Schaumwein: 6 bis 10 °C
 - ▶ Top-Champagner: 8 bis 11 °C

▶ **Lagertemperatur** Das wichtigste Element eines Weinkellers ist die Temperatur. Die Reifung des Weins beinhaltet nämlich komplexe chemische Reaktionen, die bei höherer Temperatur schneller ablaufen. Die ideale Temperatur für einen Weinkeller liegt bei 11 bis 12 °C, wobei Temperaturen bis 15 °C noch akzeptabel sind. Wird Wein bei 20 °C gelagert (also etwas kühler als die durchschnittliche Zimmertemperatur), reift er schneller, zeigt sich dafür im gereiften Zustand deutlich weniger komplex und interessant als ein langsam herangereifter Wein. Lässt man ihn bei höheren Temperaturen liegen, ist das Risiko sehr hoch, dass der Wein bitter, schal und ungeniessbar schmeckt. Unvorteilhaft sind auch zu kühle Temperaturen. Wein gefriert bei minus 5 °C. Man kann diesen Effekt ja einmal ausprobieren, sollte dafür allerdings nicht den besten Tropfen verwenden. Grundsätzlich schadet eine etwas zu tiefe Temperatur dem Wein weniger als eine zu hohe.



Vom Korken- zieher zur Karaffe

Eine Flasche Wein zu öffnen, ist für mich immer ein spezieller Moment. Und das nicht nur wegen dem melodischen Plopp beim Herausziehen des Zapfens. In unserer Gesellschaft ist Wein ja nicht einfach ein Durstlöscher, sondern auch ein Getränk für spezielle Momente.

Man trinkt Wein, um etwas zu feiern, das Essen zu komplementieren oder aus Freude am Genuss. Wein ist auch eine sehr gesellige Flüssigkeit, die man selten alleine trinkt. Man trifft sich zu einem Glas Wein oder öffnet für Gäste einen ausgewählten Tropfen. Das macht den Wein im Vergleich zu vielen anderen Getränken auch so einmalig und verbindend. Denn in allen Weinregionen und Weinmärkten löst er denselben Effekt aus: Entdecken zwei Menschen eine gemeinsame Vorliebe für einen Tropfen, ist das schon der erste Schritt zu einer Freundschaft.

Ich gehöre zu den Weingenießern, die möglichst wenige Hilfsmittel benutzen – wenige, von denen ich dafür verschiedene Modelle und Grössen besitze.

Korkenzieher

Wichtig ist, dass er leicht bedienbar ist. Es nützt Ihnen nichts, ein wunderschönes Exemplar zu haben, mit dem Sie jedes Mal Mühe haben, den Wein zu öffnen. Wichtig ist, dass die Spitze der Spirale spitz, die Spirale selber nicht zu breit und solide am Korkenzieher befestigt ist. Auch darf sie nicht zu lang und nicht zu kurz sein. Sie sollte den Korken nicht total durchbohren (da sonst ein Teil des Korkens in den Wein fallen kann) und doch tief genug eingedreht werden können, da sonst der Korken beim Herausziehen bricht. Am besten vergleichen Sie einige Korkenzieher (Zwiebelkorkenzieher, Screwpull, Kellermesser, Flügelkorkenzieher). Sie werden schnell erkennen, dass die Entkork-Qualitäten stark variieren. Persönlich verwende ich am liebsten das Sommelier-Messer von Laguiole (www.laguiole.com). Korkenzieher haben übrigens auch die Tendenz, sich der Situation anzupassen. Denn manchmal reicht auch das Schweizer Offiziersmesser, um eine Flasche Wein zu entkorken. Oder sogar das Korkenzieher-Taschenmesser «Wine Master», das Philipp Schwander, MW, eigens zu diesem Zweck zusammen mit Victorinox entwickelt hat.

Karaffe

Wichtig ist, dass die Karaffe durchsichtig ist. Die Farbe und manchmal auch das Depot des Weins sollten sichtbar sein. Was die Form anbelangt, gibt es für mich nur ein paar wenige Grundregeln. Aufgepasst bei zu grossen Karaffen. Sie werden schnell schwer und entsprechend schwieriger wird der Weinservice. Je verschlossener der Wein, desto grösser sollte die Oberfläche der Karaffe sein, damit genug Wein in Kontakt mit Sauerstoff kommt. Ich kaufe gerne an Flohmärkten und in Antiquitätengeschäften alte Karaffen. Sie sind sehr dekorativ und schmücken den Tisch perfekt. Denken Sie auch immer daran, wie kompliziert die Reinigung der Karaffe nach einem Einsatz ist. Zum Reinigen verwende ich gerne eine Handvoll kleiner, rostfreier Stahlkügelchen (man kann diese beim Weinzubehör finden). Es genügt, etwas Wasser in die Karaffe zu geben, die Kügelchen beizufügen und während einiger Minuten zu schwenken. Anschliessend werden die Kügelchen in ein Sieb gegossen und getrocknet. Auf dem Tisch sorgen Karaffen immer wieder für eine spezielle Stimmung.

Eiskübel

Manche Weine müssen kalt genossen werden, und zwar vom ersten bis zum letzten Schluck. Wenn Sie nicht gerade neben dem Kühlschrank sitzen und auch nicht immer aufstehen wollen, lohnt es sich, einen Eiskübel einzusetzen. Ich gebe immer etwa

zwei Dutzend Eiswürfel und einen Liter Wasser in den Kübel und stelle die Flasche anschliessend hinein. Der Eiskübel kann aus Glas, Metall, aber auch aus Porzellan sein. Nimmt man einen Weinkühler aus Ton, kann man sich das Eis sparen. Wichtig ist hier, dass das Gefäss zuvor 20 bis 30 Minuten gewässert wurde. Weinkühler suche ich übrigens auch gerne in Antiquitätengeschäften. Etwas einfacher im Umgang sind die populär gewordenen Kühlmanschetten. Diese werden im Gefrierfach gelagert und anschliessend über die Flasche gestülpt.

Verschlüsse

Für Schaumweinflaschen verwende ich einen speziellen Verschluss. Er kann auf der Flasche verankert werden und wird so nicht wie ein normaler Korken nach einer Weile durch den Druck der Kohlensäure aus der Flasche geschossen. Mit der Vakuumpumpe bin ich nie richtig glücklich geworden. Hier wird aus der teilweise geleerten Flasche die Luft herausgepumpt. Ich ziehe es vor, den normalen Korken wieder in die Flasche zu drücken und sie dann in den Kühlschrank zu stellen.