



Populäre Irrtümer



Wein-Keller Von Peter Keller

Wein bietet fast alles: unvergessliche Geschmackserlebnisse und Erinnerungen, viel Diskussionsstoff, spannende Begegnungen mit ebenso spannenden Winzern, banale, billige Tröpfchen, die einen Wechsel zu Mineralwasser nahelegen. Um das schönste aller Getränke ranken sich jedoch auch viele Mythen, Irrtümer, scheinbare Sicherheiten, Halb Wahrheiten und Vorurteile. Kenner, fortgeschrittene Laien oder unbedarfte Einsteiger mögen einfache Gewissheiten, weil sie (scheinbar) eine gewisse Orientierung versprechen.

Einige Beispiele gefällig? Bitte sehr. Viele glauben, dass einzig und allein dunkle Rotweine komplexe Tiefe und Kraft bieten können. Mit alternativen Drehverschlüssen gebe es keinen Korkschmecker mehr. Irrig ist auch die Meinung, dass, je mehr Öchsle im Most sind, desto süsser der Wein sei. Bodensatz in der Flasche weise auf einen fehlerhaften Wein hin.

Ein neues Buch will mit diesen Halb Wahrheiten aufräumen und die Sinne für einen «ungetrübten, einfachen Weingenuss» öffnen. Der deutsche Autor Marcus Reckewitz, der schon etliche Bücher zu kulinarischen Themen veröffentlichte, hat sich mit dem Werk «Populäre Wein-Irrtümer» (Anaconda-Verlag, Köln, Fr. 14.90) zum Ziel gesetzt, dass sich die Geniesser in Sachen Wein auf ihr eigenes Urteil, auf ihr individuelles Persönlichkeitsprofil verlassen.

Damit dies gelingt, werden in diesem kleinen Lexikon von A wie Alkohol bis Z wie Zucker einige Stolpersteine aus dem Weg geräumt. So soll der Leser einen unverstellteren Blick auf die faszinierende, manch-

mal auch kuriose Welt der edlen Tropfen erhalten.

Zum viel diskutierten Thema «Dekantieren» etwa räumt der Autor mit dem Irrtum auf, dass Wein in der Karaffe an Qualität gewinne. Die Leichtgläubigen würden behaupten, dass sich jeder Wein mit dem Umgiessen «öffne». Die Antwort von Reckewitz ist unzweideutig: Gerade für die Senioren unter den Weinen komme die Karaffe einem Scheiterhaufen gleich: «Die Alten haben dem Sauerstoff nämlich nichts mehr entgegensetzen, die reaktionsfreudigen Tannine sind während der Flaschenreife nahezu abgebaut worden, der alte Wein oxidiert unter der Keule des Sauerstoffs.»

“**Um den Wein ranken sich Mythen, scheinbare Sicherheiten, Vorurteile und Halb Wahrheiten.**”

Dieser meist vergnügliche Stil zieht sich praktisch durch das gesamte Lexikon durch. Auch kuriose Themen beleuchtet der Autor, etwa das Experiment des Schweizer Önologenverbandes, 400 Flaschen Chasselas im Genfersee zu versenken und zu beobachten, wie sich eine Lagerung in 30 Metern Tiefe auf den Weisswein auswirkt. Die Bedingungen seien mit 12 Grad Wassertemperatur ideal. Dunkel ist es auch, und die Feuchtigkeit sollte kein Problem darstellen. Resultate des Versuchs kennt man noch nicht.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf www.nzz.ch/wein-keller

Peter Keller degustiert Pinot-noir-Weine aus Zürich

Getrocknete Trauben

Im Kanton Zürich spielt der Pinot noir oder Blauburgunder die erste Geige im Konzert der Rebsorten, wie in der gesamten Deutschschweiz. In der Vergangenheit hatten einfache, süffige «Landweine» dominiert. Heute entwickeln zunehmend mehr Winzer höhere Ambitionen und produzieren eine wesentlich grössere Vielfalt. Ulla und Kaspar Reutimann aus Guntalingen beispielsweise erzeugen einen Pinot noir aus getrockneten



Trauben. Ulla Reutimann besitzt einen Hopfen-Trocknungssofen. Das war der Anstoss für die neueste Kreation. Der gelungene 2011er zeigt in der Nase die typischen Noten von Dörrfrüchten, ist im Gaumen dicht, kräftig und mit einer guten Säure- und Tanninstruktur ausgestattet (16,5/20 Punkte). Die Winzerin empfiehlt, den «Pinot Sole» bei einer Temperatur von 12 bis 14 Grad zu geniessen. ● «Pinot Sole» 2011, Ulla und Kaspar Reutimann, 22 Fr., direkt beim Produzenten erhältlich; www.reutimann-weine.ch

Alte Rebstocke

Die Staatskellerei Zürich zählt zu den grössten Produzenten im Kanton. Der zu Mövenpick Wein gehörende Betrieb kauft und verarbeitet Trauben von rund 90 Bauern. Das Sortiment ist entsprechend breit, vom Basis- bis hin zum exklusiven Premium-Produkt. Der Stolz des Hauses ist der Pinot noir «Tête de Cru». Die Trauben stammen von 27-jährigen Rebstocken aus der Lage «Hinterer Stadtbühl» in Eglisau. Pro Quadratmeter wur-



den lediglich 400 Gramm geerntet. Der Wein reift während 24 Monaten in Barriques. Der kürzlich lancierte 2009er ist bisher wohl das beste Beispiel dieser teuren Rarität, von der lediglich 1050 Flaschen abgefüllt werden. Die Merkmale des edlen Pinot noir: sortentypisches, komplexes Bouquet, schöne Struktur mit reifen Tanninen und gut eingebundener Säure, elegant wirkend, langes Finale, Potenzial von zehn Jahren, 18/20 Punkte. ● Pinot noir «Tête de Cru» 2009, Staatskellerei, 75 Fr., bei Mövenpick; www.moevenpick-wein.com