

Magazin

BERNER ZEITUNG

www.bernerzeitung.ch

27



FILMKOMÖDIE Mal schrullig, mal zäh

In «A Walk in the Woods» spielt Nick Nolte (Bild) den Klotz am Bein von Wandersmann Robert Redford. SEITE 28

GENIESSEN Muss Wein wirklich atmen? Wann ist Dekantieren sinnvoll? Und ist es möglich, für 5 Franken einen guten Tropfen zu kaufen? Expertin Chandra Kurt beantwortet fünfzehn Fragen, die immer wieder auftauchen, wenn es um Wein geht.

1. Sollte man eine Flasche Wein stehend oder liegend lagern?

Weine mit Naturkorken lagert man liegend. Der Korken sollte mit dem Wein im Austausch bleiben, damit er nicht austrocknet. Weine, die synthetisch verschlossen sind, kann man dagegen ruhig stehend lagern.

2. Welcher Verschluss tut dem Wein am besten?

Diese Frage ist nicht abschliessend geklärt. Das Problem ist, dass der traditionell verwendete Naturkorken in etwa fünf Prozent der Fälle den Wein in der Flasche zerstört und der Wein dadurch den bekannten Korkgeschmack entwickelt. Dennoch ist der Korken Favorit, gerade bei komplexen, etwas teureren Weinen, die lagern müssen. Bei günstigen Alltagsweinen ist der Drehverschluss ideal – auch bei frischen, fruchtigen Weissweinen, die man in jungen Jahren genießt. Der Glasverschluss ist beliebt und in Ordnung bei Weissweinen aus Deutschland und Österreich. Nicht sonderlich gut kann sich Chandra Kurt mit farbigen Silikonkorken anfreunden: Man bringt sie kaum aus der Flasche, und das Wiederverschliessen ist fast unmöglich. Zudem entwickelten Weine mit Silikonkorken nach etwa zwei Jahren einen künstlichen Geschmack.

3. Gibt es ein Standardweinglas?

Ein Weinglas sollte farblos und ohne Dekoration sein. Nur so können die Farbe und die Ausstrahlung des Weins perfekt erkannt werden. Das sogenannte Chianti-Glas sei eine Art Universalglas für alle Weine. Eine solide Grundausrüstung besteht aus fünf Glastypeen: einem bauchigen Burgunder-Glas für Pinot noir, Chardonnay und Nebbiolo, einem Bordeaux-Glas, einem hochgeformten Tulpenglas mit bauchiger Mitte für edlen Champagner, einem schlichten Flûte-Glas für einfachen Schaumwein – und einem Weissweinglas.

4. Welche Temperatur muss ein Wein haben?

Die Servicetemperatur ist wichtig. Ist der Wein zu kalt, erkennt man seine Aromen kaum. Ist er hingegen zu warm, kann er bitter, pappig, müde oder klebrig schmecken. Ideale Trinktemperaturen sind: 15 bis 16 Grad für leichten Rotwein, 16 bis 18 Grad

für schweren Rotwein, 8 bis 10 Grad für spritzigen Weisswein, 10 bis 12 Grad für schweren Weisswein, 10 bis 14 Grad für Rosé, 6 bis 10 Grad für einfachen Schaumwein, 8 bis 11 Grad für Topchampagner, 8 bis 10 Grad für Süsswein.

5. Wie lange vor dem Trinken sollte man einen Wein öffnen?

Je komplexer der Wein, desto mehr Zeit braucht er, um sich zu entfalten. Öffnet man einen komplexen Wein kurz vor dem Essen, kann er durch Dekantieren «geweckt» werden. Durch das Umlernen in eine Karaffe bekommt er Sauerstoff, man erzielt einen ähnlichen Effekt, wie wenn der Wein schon ein paar Stunden offen wäre. Hat man zwei Flaschen vom selben Wein, kann man eine kurz vor dem Genuss und eine etwa zwei Stunden davor öffnen. Dann die Weine in zwei Gläser einschenken und vergleichen. Nicht selten ist ein markanter Unterschied spürbar. Heute kommen allerdings die meisten Alltagsweine trinkreif auf den Markt. Man kann sie öffnen und gleich geniessen.

6. Muss Wein atmen?

Nicht jeder. Je komplexer der Wein, desto mehr Zeit braucht er, um sich voll zu entfalten. Man kann einen Wein auch einfach dekantieren, das gibt dem Wein die Luft, die er braucht.

7. Wann macht Dekantieren Sinn?

Ursprünglicher Zweck des Dekantierens ist es, den Wein vom Bodensatz zu befreien, der sich bei der Lagerung gebildet hat. Inzwischen haben aber längst nicht mehr alle Weine einen Satz. Beim Dekantieren wird der Wein ausserdem «geweckt». Er ruhte wie in einem Winterschlaf in der Flasche und darf jetzt endlich an die frische Luft. Sauerstoff lässt ihn aufleben und aufblühen. Wie der Wein auf diese neue Situation reagiert, hängt vom Stil des Weines ab. Ganz einfache Weine dekantiert man höchstens aus ästhetischen Gründen. Bei alten Weinen ist ebenfalls Vorsicht geboten. Sie haben zwar am meisten Satz, sind aber auch fragil. Der Weintyp spielt ebenfalls eine Rolle. Je komplexer der Rotwein, also je mehr Gerbstoffe er hat, desto eher ist er ein Dekantierkandidat.

DIE EXPERTIN

Chandra Kurt ist die bekannteste Weinpublizistin der Schweiz. Die 47-Jährige hat über zwei Dutzend Weinbücher geschrieben und arbeitet für zahlreiche Medien im In- und Ausland. In der «Basler Zeitung» stellt sie zum Beispiel jede Woche den «Wein fürs Weekend» vor. Pro Tag degustiert Kurt nach eigenen Angaben zwischen 20 und 30 Weine.

Chandra Kurt ist Herausgeberin des unabhängigen Einkaufsführers «Weinseller», der jährlich erscheint. Darin stellt die Zürcherin seit 1998 jeweils 500 Weine aus



Chandra Kurt

dem Schweizer Handel vor. Das Buch gilt als Standardwerk für preisbewussten Weineinkauf. Kurt ist in Sri Lanka als Tochter eines Langenthaler Elefantenforschers und einer Italienerin geboren. fs



8. Ist Wein gesund?

Heute noch prosten wir uns beim Anstossen ein herzliches «Gesundheit» oder «Zum Wohl» zu – wie unsere Vorfahren vor 2000 bis 3000 Jahren, die wussten, dass Wein nicht nur gut ist, sondern auch gegen allerlei Beschwerden hilft. Während rund 2500 Jahren galt Wein als Lebensmittel, Genussmittel und universelles Heilmittel: Pur und vermischt mit allerlei Kräutern half er gegen fast alle Beschwerden. Heute ist sein Genuss nicht mehr so pauschal akzeptiert. Wichtig ist, dass man Wein mit Mass genießt, dass man ihn primär zum Essen trinkt und dass man auf den eigenen Körper hört. Denn nicht jeder verträgt jeden Wein gleich gut. Sicher ist für Chandra Kurt: Ein genussvoll gelebtes Leben mit gesundem Essen und im Mass genossenem Wein bringt viele Vorzüge mit sich.

9. Welche Informationen kann man einem Weinetikett entnehmen?

Etiketten erzählen etwas über das Alter des Weines, seine Herkunft und meistens auch etwas über seine Traubensorten. Sie sind aber auch optische Lockmittel dafür, den Verkauf anzukurbeln. Chandra Kurt beschäftigt sich seit 25 Jahren mit Wein – und lässt sich nach wie vor optisch täuschen. Kennt sie die Tropfen nicht, wählt sie jene aus, deren Etiketten ihr am besten gefallen. Je nach Region, Land und Weinhaus stehen andere Informationen auf dem Etikett, die auch nicht immer dasselbe bedeuten. Wichtig sind Jahrgang, detaillierte Herkunftsangaben, Traubensorte, Alkoholgehalt und gesetzliche Angaben.

10. Wie lange lässt sich eine offene Weinflasche aufbewahren?

Chandra Kurt stülpt den Korken auf eine angebrochene Flasche und stellt sie in den Kühlschrank oder im Winter auf den Balkon. Viele Weine schmecken am nächsten Tag noch besser. Natürlich sind das nicht die supergünstigen Discountweine, die kann man mit Sicherheit ausleeren. Je besser ein Wein qualitativ ist, desto länger kann man die Flasche offen halten. Wunder sollte man trotzdem nicht erwarten: Nach drei bis vier Tagen sind auch Topweine in der Regel passé.

11. Ist es möglich, für 5 Franken einen guten Wein zu kaufen?

Natürlich, wobei relativ ist. In Chandra Kurts Einkaufsführer

«Weinseller» stellt sie jeweils das Kernsortiment des Schweizer Detailhandels vor. Der günstigste Wein kostet darin 2.79 Franken. Von einem solchen Wein darf man einfach nicht zu viel erwarten. Er ist zum schnellen Konsum konzipiert. Oder für Momente, bei denen es unkompliziert zu- und hergeht.

12. Stimmt es, dass Rotwein melancholisch, Weisswein aufgedreht und Champagner leidenschaftlich macht?

Wenn etwas stimmt, dann, dass es beim Wein keine festen Regeln gibt. Menschen reagieren individualistisch auf ihn. Je älter man wird, umso mehr. Natürlich gibt es Leute, die beim Rotwein melancholisch werden, andere werden hingegen ganz gesprächig und lustig. Wichtig ist, dass wir auf uns hören und nur trinken, was uns gut tut – auch wenn wir eingeladen sind.

13. Zu welchem Essen passt Rosé?

Zu vielen – da Rosé selber in den wenigsten Fällen eine starke Eigenaromatik hat. Chandra Kurt bestellt Rosé zu asiatischen Gerichten, die selber aus vielen intensiven Aromakomponenten bestehen. Rosé passt aber auch gut zu mediterraner Küche oder zu einem Fondue bourguignonne.

14. Darf man zu Fondue Rotwein trinken?

Aber sicher, zumal nicht alle Leute Weisswein gleich gut vertragen. Chandra Kurt achtet darauf, dass es im Rotwein zum Fondue nicht zu viele Gerbstoffe hat und er auch leicht kühl serviert wird, also bei etwa 15 Grad. Ideal sind ein Pinot noir, ein Gamay oder sogar ein Humagne rouge. Wichtig ist, dass man die Gläser nicht zu sehr füllt und auch nicht zu nahe beim Rechaud abstellt, da sich der Wein sonst zu schnell erwärmt. Das gilt übrigens auch für den Weisswein.

15. Ich habe zur Taufe einen Wein geschenkt erhalten. Jetzt werde ich 40 Jahre alt und möchte ihn trinken. Wie kann ich herausfinden, ob er noch geniessbar ist, ohne die Flasche zu öffnen?

Man kann bei Fachhändlern nach Rat fragen oder den Wein im Internet suchen. Oder mit dem Coravin-System eine kleine Probe aus der Flasche ziehen und nachprüfen, ob er noch gut ist. Infos dazu gibt es im Internet.

Bearbeitung: Fabian Sommer

DAS NEUE MAGAZIN

Es ist das neueste Projekt von Chandra Kurt: Nächste Woche erscheint erstmals ihr Weinmagazin «Weinseller Journal». Es richtet sich laut der Autorin an alle, die gerne essen und kochen und ein Glas Wein trinken – ohne dabei das Gefühl haben zu müssen, ein Experte zu sein. Chandra Kurt beantwortet im Heft **Alltagsfragen des Weins** und entführt in ihren Alltag. Auf 116 Seiten findet man auch saisonale Rezepte für saisonale Weine, eine Zusammenstellung von Topweinen aus dem aktuellen «Weinseller»-Ein-



Das erste «Weinseller Journal».

kaufsführer sowie einen Einblick in den Weinkühlschrank der Expertin. Eine Probenummer des «Journal» kostet 14 Franken, vier Ausgaben im Jahresabo 48 Franken. Infos im Internet: www.weinseller.com. pd