

Inhaltsverzeichnis 15.11.2016

Lieferschein-Nr.: 9815067
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 1
Total Seitenzahl: 2

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
13.11.2016	Schweiz am Sonntag / Solothurn-Olten-Oberaargau <i>Das gutmütige Wesen</i>	24'220	1

Solothurn-Olten-Oberaargau

Schweiz am Sonntag/Solothurn,Olten, Oberaargau
4500 Solothurn
058/ 200 47 74
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 24'220
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 48
Fläche: 98'777 mm²

Das gutmütige Wesen

Ob zwei Kartons Chianti zur Pizza oder ein Gewölbekeller mit Tausenden alten Flaschen – fast jeder Weintrinker hat ein paar Flaschen im Vorrat. Einige Überlegungen zu Kauf und Lagerung von Wein.

VON STEPHAN THOMAS



Auf die Lagerung kommt es an: Wer seinen Weinvorrat richtig aufbewahren möchte, sollte die Regeln befolgen. Shutterstock



Herbst und Frühwinter sind die grosse Zeit der Weinkäufe. Zahlreiche Winzerfeste, Treberwurstessen und dergleichen erinnern uns an die Freuden des Rebensafts. Weihnachten ist auch nicht mehr weit. Trotz des Slogans «Es gibt sinnvollere Geschenke als alkoholische Getränke» sind schöne Flaschen immer noch eine beliebte Festtagsgabe.

Wo kauft man seinen Wein ein? Bekannt ist, dass in der Schweiz die Grossverteiler den Löwenanteil des gehandelten Weins umsetzen. Handkehrum verkaufen nach wie vor viele kleine Winzer das Gros ihrer Flaschen an Privatkunden, die auf dem Hof vorfahren und den Kofferraum füllen. Eine wichtige Rolle spielen weiter die Weinfachgeschäfte, seien sie nun Generalisten oder Spezialisten - zum Beispiel für italienische Weine. Eine wachsende Kundengruppe ist jene der Patchwork-Käufer, die sich im Internet ihre Weine zusammensuchen und von verschiedenen Lieferanten per Post zustellen lassen.

Bloss nicht in der Küche lagern

Hat sich auf dem einen oder anderen Weg zu Hause eine grössere Zahl Flaschen angesammelt, stellt sich die Frage nach der Aufbewahrung.

Die idealen Bedingungen für die Lagerung von Wein dürften sich herumgesprochen haben: Ein Raum mit möglichst konstanter Temperatur, vorzugsweise im Bereich zwischen 10 und 15 Grad, eine gleichmässige Luftfeuchtigkeit um 70 Prozent, wenig Licht, keine Fremdgerüche und Erschütterungen.

Der denkbar schlechteste Ort, um Weine längerfristig aufzubewahren, ist demnach die Küche. Der beste wäre - der Meeresgrund. Man hat verschiedentlich Wein aus Wracks gesunkener Schiffe geborgen. Oft waren hier hundertjährige oder ältere Gewächse zwar sehr gereift, aber fraglos im Rahmen

des Trinkbaren.

All dies ist aber kein Grund, in Panik zu verfallen. Der Wein ist an und für sich ein gutmütiges Wesen, wenn man ihn nicht gerade an der prallen Sonne auf 40 Grad aufheizt. Ansonsten muss doch einige Zeit vergehen, bis ein Wein Schaden nimmt. Bekannt sind entsprechende Experimente, wo verschiedene Flaschen eines gleichen Weins bei ganz unterschiedlichen, auch suboptimalen Bedingungen gelagert wurden. Dabei stellte man oft nach Jahresfrist oder später keine nennenswerte Schädigung des ungünstig gelagerten Weins fest.

Weinklimaschränke können eine Hilfe beim Lagern sein. Hochwertige Geräte, die ein optimales Klima konstant aufrechterhalten und zudem erschütterungsfrei arbeiten, haben allerdings ihren Preis. Oft liegt ihr Nutzen fast eher darin, den Wein für kurz- und mittelfristigen Gebrauch auf einer idealen Serviertemperatur zu halten.

Hin und wieder taucht die Frage auf, ob man Weine stehend oder liegend lagern solle. Etwas Aufruhr entstand, als vor einigen Jahren die Hochschule Geisenheim im Rheingau nachwies, dass bei verkorkten Weinen eine stehende Lagerung der traditionellen liegenden mindestens ebenbürtig sei.

Auf ihre durchaus fundierten Argumente wurde nur von wenigen Autoren wirklich eingegangen. Die meisten blieben bei der bisherigen Lehre, nur bei liegender Lagerung und Kontakt des Korkens mit dem Wein könne dessen Austrocknung verhindert werden. So wird das denn meistens auch heute noch gehandhabt.

Nicht alle Weine benötigen eine längere Flaschenreife. Klassische Lagerweine sind hochklassige Burgunder und Bordeaux, aber auch Spitzen-Süssweine aus Frankreich und Deutschland oder gespritzte Weine wie Vintage Port. Sehr lagerfähig ist beispielsweise auch jurassischer Vin Jaune.

Kenner interessieren sich zudem für

alte Jahrgänge aus manch anderer Region, etwa der Champagne. Und nicht zuletzt weiss man - besonders dank dem Engagement der Vereinigung Mémoire du Vin Suisse -, dass man auch Schweizer Wein ausgezeichnet lagern kann. Das wurde uns unlängst wieder bewusst, als ein vollkommen intakter Dézaley-Marsens Grand Cru de la Tour der Frères Dubois 1982 in unserem Glas kreiste.

Der Überblick ist wichtig

Wenn Sie wirklich namhafte Mengen Wein lagern, ist es wichtig, den Überblick der Bestände zu wahren. Dafür gibt es eine ganze Reihe ausgeklügelter Computerprogramme. In den meisten Fällen wird allerdings eine klug strukturierte Excel-Tabelle ausreichen.

Wichtig ist, dass man als Weinsammler bei der Entwicklung der Lagerbestände wachsam und realistisch bleibt. Umfasst Ihre Sammlung beispielsweise fünfhundert Flaschen, wovon Sie wöchentlich zwei entkorken, wird es gegen fünf Jahre dauern, bis der Keller leer ist - vorausgesetzt, Sie kaufen unterdessen nichts Neues dazu.

Es gibt manche Privatsammlung mit Tausenden von Flaschen - oft entschieden mehr, als der Sammler bis ans Lebensende bewältigen können. Das mag keine Rolle spielen, wenn es dem Weinfreund mehr ums Sammeln als ums Trinken geht, aber das wäre doch recht schade, denn Wein ist zum Trinken da.

Manche Weinhorter trösten sich damit, mit ihren Flaschen eine Kapitalanlage aufzubauen. Darauf ist in den seltensten Fällen Verlass. Nachfrage, etwa an Auktionen, finden nur die besten Jahrgänge der renommiertesten Gewächse, wenn eine tadellose Lagerung nachgewiesen werden kann. Geraten ist deshalb die Bestände mit Überlegung aufbauen, den Überblick bewahren und die Flaschen im richtigen Moment entkorken.