

Warum Weintypen?

Das notwendige Handwerkszeug für eine gelungene Kombination

Bei der Weinauswahl wird grundsätzlich nach Farbe unterschieden. Weiß-, Rosé- oder Rotwein? So lautet in der Regel die Frage. Und wenn es um die Zuordnung zu Speisen geht, kommt die älteste und unsinnigste aller Regeln auf den Tisch: »Rotwein zu dunklem Fleisch, Weißwein zu Fisch und Geflügel.«

Wenn Sie sich damit zufrieden geben, ist spätestens jetzt der Moment gekommen, dieses Buch zuzuklappen. Falls Sie allerdings neugierig auf weitere Geschmacksforschungen sind, sind Sie hier richtig. Und da Probieren zum Glück ja bekanntlich über Studieren geht, sind alle hier verzeichneten Erkenntnisse lediglich Anreize zum eigenen Experimentieren, keinesfalls der Weisheit letzter Schluss.

Essen verändert den Geschmack des Weines meist stärker als umgekehrt. Wein wird als fertiges Produkt in eine Flasche gefüllt. Er wird sich lediglich durch Reifung verändern. Speisen unterliegen hingegen einer Rezeptur, die jederzeit modifiziert werden kann. Deshalb ist es sinnvoller, zuerst den Wein auszusuchen, um dann zu entscheiden, was man dazu kocht, bzw. die Gerichte so zu optimieren, dass sie zu dem Wein passen, den man gerne dazu trinken möchte.

Eine weitere Erkenntnis hat mich zu grundsätzlichen Gedanken über das umfangreiche Weinangebot bewogen: Weine können unabhängig von ihrer Farbe ähnlich mit Speisen reagieren. Die Einteilung nach Farben ist also nur bedingt brauchbar. Probieren Sie einen leichten, fruchtigen Rotwein gut gekühlt. Blind werden Sie keine Unterscheidung zum Weißwein treffen können. Und die Rebsorten? Auch diese Einteilung macht mich nicht sehr glücklich, denn viele Weine bestehen aus mehreren Sorten. Außerdem kann man aus einer Rebsorte höchst unterschiedliche Weine keltern – vom Literwein bis zum Großen Gewächs!

Der Amerikaner Jerry Comfort, ein gelernter Koch und Master Sommelier, beschäftigt sich seit fast 20 Jahren mit der Kombination von Wein und Speisen. Seine Überlegungen bieten reichlich genussreiches und vor allem spannendes Potenzial. Er unterteilt die Weinwelt in Kategorien, denn: »Es kommt darauf an, wie ein Wein gemacht ist – welche Stilistik und welchen Geschmack er besitzt – und nicht unbedingt aus welcher Rebsorte er gekeltert wird.« Ich würde sogar noch weiter gehen: Weinbeschreibung ist kein einfaches Unterfangen. Die meisten Zeitgenossen sind unsicher und sehr viel eher in der Lage, ihren favorisierten Weintyp zu beschreiben, als haargenau Auskunft über Jahrgang, Winzer und Anbaugebiet des Weines, den sie trinken wollen, zu geben. Deshalb ist eine sinnvolle Systematik ein geeigneter Ansatz, um sich an das scheinbar komplizierte Thema auf einfache Weise heranzuwagen.

In diesem Kapitel werden deshalb Weinkategorien vorgeschlagen. Sie sollen Ihnen als sinnvolles Handwerkszeug für die folgenden, weinkulinari-schen Abschnitte dienen. Dabei ist mir durchaus bewusst, dass diese Unterteilung nicht einfach und vielleicht auch gewagt ist. Ein Weinfreak, der sie auf Herz und Nieren prüft, kann sicher Schwachstellen finden. Bei jeder Kategorie gibt es nämlich typische Vertreter, aber auch Gegenbeispiele und Ausnahmen. Natürlich sind nicht alle Bordelaiser Weine komplex und elegant. Und umgekehrt nicht alle Übersee-Rotweine opulent, fett und alkoholreich. Vielleicht ist die Neue Weinwelt bereits ein Stück voraus, weil man dort heute sehr akribisch nach Terroir, Eleganz und Komplexität sucht und deshalb in kühlen Höhenlagen pflanzt: »Cool climate«. Es bildet sich also dort ein neuer, wesentlich eleganterer Stil!

Ausnahmen, Sonderfälle und Individualisten lassen sich in diesem Modell nie ausschließen und gerade das macht den Wein ja so interessant. Dennoch bestätigt das Gros der Weine diese Kategorisierung. Diese Weintypen werden Sie durch das ganze Buch begleiten. Sie sind farblich stilisiert mit kleinen Gläsern in allen Tabellen dargestellt und sollen Ihnen eine strategische Hilfestellung bei der Auswahl Ihrer Weine und vor allem eine gewisse Verlässlichkeit bieten.

Suchen und finden Sie Ihren Typ ...



🍷 Weißwein Typ I leicht & frisch

Leichte Weine sollen sprichwörtlich »leicht« aber nicht wässrig und dünn schmecken. Dabei ist ein niedriger Alkoholgehalt eine wichtige Voraussetzung. Das Spektrum dieses Weintyps ist groß: vom einfachen, gut gemachten Alltagswein über Karaffenweine bis hin zu fein ziselierten Kabinettstückchen der Rebsorte Riesling und Weißburgunder. Leichte Weine mit Geschmack sind in erster Linie ein Bonus der nördlichen Anbaugebiete. Die Witterung dort ist im Vergleich zu südlichen Anbaugebieten eher kühl. Dieses moderate Klima beschert der Pflanze eine wesentlich längere Vegetationsperiode. Damit können die Trauben frische Fruchtnoten und Aromen einlagern, ohne ihre anregende Säure zu verlieren. Kabinett, so wie er einst aus der Tradition heraus und dann vom Weingesetz her angedacht war, gilt als leichter, frischer aber geschmackvoller Vertreter unter 12,0 Volumenprozent Alkohol, besonders von den nördlichen Anbaugebieten Mosel, Mittelrhein, Nahe und Rheingau. Leichte Weine sind oft kulturell gewachsene, lokale Spezialitäten, meist aus autochtonen (ursprünglichen) Rebsorten. Typisches Beispiel ist der traditionsreiche Elbling, der vornehmlich an der Mosel sowohl auf luxemburgischer als auch auf deutscher Seite wächst. Auch in einigen wärmeren Gebieten gibt es traditionell leichte, frische Weine, die von ihrer Jugend, den anregenden Hefenoten und einer erfrischenden Leichtigkeit leben. Köstliche Beispiele sind der spritzige portugiesische Vinho Verde, der belebende Muscadet von der Loire oder ein herzhafter Entre-deux-mers aus dem Bordelais. Auch die österreichischen Weißweine haben hier Animierendes zu bieten: Steirischer Junker, leichte Grüne Veltliner, wie die Wachauer Steinfeder oder zartwürzige Welschrieslinge aus der Steiermark und die sogenannten Bukettrebsorten im alkohol-leichten Bereich wie Muskateller.

Kurzweilige Spaßmacher, sommerliche Terrassenweine oder kernige Solisten.

Diese Weine werden in der Regel in Edelstahl tanks mit kontrollierter Temperatur reduktiv, unter weitgehendem Ausschluss von Sauerstoff ausgebaut und brillieren in erster Linie durch knackige Frische und primäre

Fruchtaromen. Gemeinsam ist den meisten, dass sie zwar durchaus zu herzhaften Speisen passen aber nicht unbedingt perfekte Menübegleiter sind. Aber das ist auch nicht ihre Aufgabe. Sie sind viel mehr kurzweilige Spaßmacher, sommerliche Terrassenweine oder kernige Solisten und nehmen es nicht übel, wenn man ihnen ab und zu die ungeteilte Aufmerksamkeit entzieht. Meist liegen sie im Kühlschrank und warten auf durstige Seelen. Zudem eignen sie sich hervorragend für Zeitgenossen, die lieber sofort mit Wein zum Essen einsteigen anstatt sich erst mit einem Apertif zu vergnügen. Ihre frische Unbekümmertheit macht richtig Lust auf ein köstliches Essen. Kaufen sollte man sie möglichst jung und auch baldmöglichst trinken, denn zum Lagern eignen sie sich nur bedingt.

