

Auch Weißwein braucht Luft

Vor allem jugendliche Weine mit Kraft und Struktur sollten atmen, um ihre Aromatik und ihren Charakter optimal entfalten zu können.

Nicht nur Rotwein, auch den Weißen tut das gut.

PETRA BADER

Dass es Rotwein bestens steht, wenn er in eine Karaffe umgefüllt wird, ist landläufig bekannt. Aber auch Weißwein kann von diesem Ritual profitieren. Man unterscheidet dabei zwei Arten des Umgießens: das Dekantieren und das Karaffieren. Beim Dekantieren wird gereifter Rotwein (in seltenen Fällen auch Weißwein bei Weinstein) von der Flasche, sehr ruhig und bedächtig über einem Kerzenlicht in eine Karaffe umgefüllt. Das Ziel: den Wein vom Bodensatz, dem sogenannten Depot, zu trennen. Als Depot bezeichnet wird jene Ablagerung, die sich im Laufe der Flaschenreife vor allem bei gehaltvollen, tanninreichen Rotweinen bildet. Es entsteht, wenn sich die einzelnen Moleküle, vor allem von Farb- und Gerbstoffen, zu größeren Molekülketten zusammenschließen. Diese sogenannte Polymerisation ist ein völlig natürlicher Vorgang, der verstärkt bei Weinen auftritt, die vor der Abfüllung nicht filtriert wurden. Indem man auf das Filtrieren verzichtet, will man dem Wein die gesamte Vielfalt und Intensität seiner Aromen erhalten. Das Depot ist kein Weinfehler, sondern eher ein Qualitätsmerkmal, denn es macht gewissermaßen die Substanz des Weins sichtbar und zeigt die Trinkreife an. Auch wenn das Depot gesundheitlich unschädlich ist – es schmeckt nur bitter –, wird es vor allem aus ästhetischen Gründen vom Wein abgetrennt.

Beim Karaffieren geht es um ein gänzlich anderes Ziel. Hier soll ein noch junger, verschlossener Wein mittels Luftzufuhr zugänglicher gemacht werden. Fast jeder hat schon die Erfahrung gemacht, dass sich ein Wein, ganz gleich ob rot oder weiß, nach dem ersten Einschenken im Laufe der Zeit enorm entwickelt und schlicht besser schmeckt. Der Grund dafür ist, dass sich die Noten von der Reduktion, die bei der Kelterung entstehen können, durch das Zusammentreffen mit Sauerstoff lösen. Der Wein gibt somit mehr Aromatik frei. Roland Velich vom burgenländischen Kult-Weingut Moric sieht das Belüften für junge Weine, vor allem auch für weiße, als essenziell. Weißweine mit viel Substanz, die auf eine längere Lagerung ausgerichtet und mit viel Herkunftscharakter ausgestattet sind, bräuchten unbedingt Luft. Er sagt weiter: „Ich empfehle nach dem Öffnen der Flasche einen Probeschluck. Hat man das Gefühl, der ist Wein zurückgezogen und ‚singt‘ nicht, wäre es gut, ein paar Minuten zu warten. Verändert er sich in dieser Zeit positiv im Glas, würde ich unbedingt karaffieren.“ Wenn er von jugendlichen Weinen spreche, meine er keine primärfruchtigen Aromabomben, die mithilfe von Reinzuchtheife und küh-



Jugendliche, strukturierte Weine mit Lagerpotenzial gewinnen durch das Belüften in der Karaffe. Im Bild Master-Sommelier Alexander Koblinger bei der Arbeit.

BILD: SN/LOHMANN/DÖLLERER

ler Vergärung schnell auf die Flasche gebracht würden. Diese Weine fielen beim Umfüllen in einen Dekanter sofort zusammen, gibt Velich zu bedenken. Der streitbare Winzer ist Verfechter von Herkunftsweinen, die eine Geschichte erzählen und nicht durch kellertechnische Maßnahmen kastriert werden.

Auch Alexander Koblinger, Chef-Sommelier bei Döllers Genusswelten in Golling und Österreichs einziger Master-Sommelier, schwört auf das Belüften von jungen Weinen, vor allem weißen. „Für mich profitiert ein junger, substanzreicher Weißwein so gut wie immer, wenn man ihm Sauerstoff gibt.“ Wie viele Fachleute plädiert Koblinger dafür, Weinen ihre Reifezeit im Keller zuzugestehen und sie keinesfalls zu früh zu trinken. „Wenn ich aber heute unbedingt einen 2015er oder gar 2016er Top-Wein, beispielsweise einen Wachauer Smaragd, öffnen möchte, dann macht das nur Sinn, wenn ich ihn karaffiere. Auch großer heimischer Chardonnay,

wie etwa ein 2015er Gloria von Kollwenz, sollte unbedingt in die Karaffe“, sagt der erfahrene Sommelier. Ein Anliegen ist ihm aber dabei, die Trinktemperatur nicht aus dem Auge zu verlieren. Durch das Umfüllen aus der Flasche in eine Karaffe legt der Wein schnell um ein paar Grad zu.

Apropos Trinktemperatur: Nach wie vor werden die meisten Rotweine zu warm und die Weißen zu kühl getrunken. Zu warmer Rotwein verliert seine Aromatik, sein Alkohol tritt dominant und manchmal brandig in den Vordergrund. Zu kalter Weißwein funktioniert zwar gut, wenn es sich um einen mit bewusst primärfruchtig gemachtem Stil handelt. Bei komplexeren und strukturierten Weinen wird der Charakter bei niedriger Temperatur aber quasi eingefroren. Ideal wäre, Rotwein nie über 16 Grad (14 Grad bei fruchtbetontem wie Pinot Noir oder St. Laurent) einzuschenken. Im Glas bekommt der Wein schnell plus zwei Grad. Hochwertige und strukturierte Weiße sollten nicht unter zehn, eher bei zwölf Grad serviert werden. Und: Weine in der Karaffe auch auf keinen Fall einfach auf dem Tisch stehen lassen, sondern dem Genuss zuliebe an einem Ort aufbewahren, wo die Temperatur entsprechend ist. Im Restaurant kann das ein Weinklimaschrank sein, zu Hause eventuell der Balkon zu entsprechender Jahreszeit oder eine nicht geheizte Abstellkammer. Übrigens: Auch hochqualitativer Winzersekt wird in der Regel zu kalt serviert. Hier sind acht Grad ein idealer Wert.

Zurück zur Karaffe: Viele Karaffen bekommen nach mehrmaligem Gebrauch einen trüben Schleier auf der Innenseite. Dieser lässt sich am einfachsten mit Reinigungstabletten für Zahnersatz entfernen. Dazu die Karaffe mit Wasser füllen, den Tab dazugeben, einwirken lassen und mehrmals gut mit klarem Wasser ausspülen. Danach die Karaffe kopfüber, am besten auf einem speziellen Karaffenständer, austrocknen lassen.

Wichtig: Beim Dekantieren, dem Trennen von Bodensatz, handelt es sich in der Regel um trinkreifen Wein. Dieser kann schnell mit Luft reagieren, oxidieren und umkippen. Für diese Weine eignen sich schmale Dekanter, bei denen es nicht zu viel Luftkontakt gibt. Am besten erst kurz vor dem Trinken dekantieren, die Flasche aber trotzdem einige Tage vorher aufstellen, damit sich das Depot am Flaschenboden sammeln kann und sich beim Dekantieren leichter trennen lässt. Junge Rotweine brauchen hingegen oft eine Extradosis an Luft. Hier hilft eine bauchige, breite Karaffe. Für das Karaffieren von Weißwein ist eine mittlere Version ideal. Wer keine Karaffe zur Hand hat, kann den Wein auch in eine leere Weinflasche umfüllen und dann wieder in die originale zurückgeben. So steht dem perfekten Genuss nichts mehr im Wege.



BILD: SN/DEMETER

INTERNATIONALE DEMETER-WEINTAGE IN WIEN

Von 25. bis 27. Februar 2018 finden im Wiener MuseumsQuartier die ersten internationalen Demeter-Weintage statt. Was 1924 mit dem Impuls des Anthroposophen Rudolf Steiner begann, entwickelte sich in den vergangenen 100 Jahren als Leitthema in der Demeter-Landwirtschaft. In Vorträgen, Verkostungen und bei Fahrten zu Demeter-Betrieben werden dem an Biowein interessierten Publikum die Arbeitsweisen, der philosophische Background und natürlich der Geschmack des authentischen biodynamischen Weins nähergebracht. Auf dem Programm stehen unter anderem folgende Themen:

- **„Große Weine ohne Schwefel“**
mit dem Önologen Arnaud Immlé
- **„Der Einfluss tierischer Elemente im Weinbau“**
mit dem toskanischen Winzer Henry Finzi-Constantine
- **„Biodynamie – wo stehen wir, wohin gehen wir?“**
mit dem englischen Fachjournalisten Monty Waldin
- **Eine große Verkostung** vieler europäischer Demeter-Weine in der Ovalhalle des MuseumsQuartiers
- **Touren zu heimischen Demeter-Weingütern** ins Burgenland und nach Niederösterreich

Informationen und Anmeldung unter www.biodynamisch.at

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

Wein aus Österreich lädt ein. Öffnen Sie eine schlichte Kellertür und treffen Sie Weltstars ohne Allüren: große Weine aus Österreich. Handwerklich und umweltschonend produziert, vielfach ausgezeichnet und geschätzt in den berühmtesten Restaurants der Welt. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.