

Wann ist ein Wein trinkreif?

Für viele Leute gilt der Wein als trinkreif, wenn er ihnen schmeckt. Doch dieses Kriterium umfasst nicht die ganze Wahrheit. Ein Wein kann auch gefallen, wenn er noch unreif ist. Wirklich reif ist der Wein, wenn alle seine Hauptkomponenten im Gleichgewicht sind – also Gerbstoffe, Frucht, Säure und Alkohol.



Text: Chandra Kurt Fotos: Gian Vaitl

Obwohl ich mich seit bald zwanzig Jahren mit Wein beschäftige, überrascht mich sein Reifepotenzial immer wieder. Sei es, dass Weine, von denen ich sicher war, dass sie noch ein paar Jahre lagern könnten, bereits müde und schlaff schmeckten, oder Weine, von denen ich überzeugt war, dass sie nur ein kurzes Leben haben, auch noch nach zehn Jahren ihre Vorzüge ausspielten. Ich erwähne das, weil es zum Kernverständnis des Wein-genusses gehört. Wein ist eine schwer greifbare und schwer schablonisierbare Materie. Es gibt wohl ein paar Faustregeln, aber es gibt genau so viele Ausnahmen.

Anhaltspunkte zur Trinkreife

Ein Wein von niedriger Qualität wird umso unharmonischer, je älter er wird: Die Frucht schwindet immer mehr oder er erinnert nur noch an Fruchtsaft. Hingegen wird ein bereits in der Jugend ausbalancierter Wein auch im Alter immer besser. Je mehr Gerbstoffe (Tannine, die leicht trocken oder gar pelzig auf der Zunge schmecken) ein Wein hat, desto länger kann er im Keller ruhen. Daher können beispielsweise Rosés (die nur wenige Gerbstoffe enthalten) oder auch zahlreiche Weissweine nur zwei bis drei Jahre gelagert werden. Ein weiterer Tipp für den richtigen Trinkzeitpunkt: Je länger ein Wein braucht, um seinen Reifezustand zu erreichen, desto länger bleibt er auch in seiner genussfähigen Phase. Ist ein Wein schon im ersten Lebensjahr reif, wird er das nach zehn weiteren Jahren kaum noch sein.

Hat ein Wein einen synthetischen Verschluss, ist das in den meisten Fällen ein Zeichen dafür, dass er in den ersten drei Jahren seit dem Abfülljahr zu genießen ist

Nicht jeder Wein wird umso besser, je länger er lagert: Es gibt trinkreife Alltagsweine und Lagerweine.

TIPPS FÜR SCHLECKMÄULER

Was bedeutet es, wenn ein Wein bräunlich ist?

Grundsätzlich ist eine bräunliche Verfärbung des Weins ein Alterungs- oder auch Oxidationszeichen. Nimmt man vom gleichen Wein einen aktuellen und einen etwa sieben- bis zehnjährigen, wird man vor der Degustation einen optischen Unterschied feststellen. Das heisst aber nicht, dass der bräunliche Wein nicht mehr gut oder gar zu alt wäre. Die Farbe hängt auch mit den Traubensorten und mit der Vinifizierung zusammen. Die Farbe ist beispielsweise stabiler, wenn der Wein im Holzfass statt im Stahltank reifen konnte.

Mit einem Experiment lässt sich zu Hause der Einfluss von Sauerstoff auf Wein verfolgen: Man lässt einen Wein eine oder zwei Wochen offen stehen und leert jeden Tag einen Schluck in ein Glas; nicht nur die Aromen werden immer oxidiert, sondern auch die Farbe, die vom Rot ins Braun wechselt.

Fragen zum Wein: www.chandrakurt.ch

– nicht, dass er nachher «kaputt» wäre, aber diese Verschlüsse kommen meist auf bereits trinkreife Weine.

Vorsicht bei Lagerweinen

Es wäre falsch zu glauben, dass jeder Wein besser wird, je länger er lagert. Wenn man Weine einkauft, sollte man ganz klar fragen, ob der Wein zur Kategorie der «trinkreifen Alltagsweine» gehört, oder ob er eher ein «Lagerwein» ist, der noch vier bis fünf Jahre reifen muss. Bei Lagerweinen kann es passieren, dass man in den Jahren des Wartens vielleicht Weine entdeckt, die man viel lieber hat als diejenigen, die im Keller schlummern. Denn unser Gaumen lernt, und mit jedem neuen Wein bildet er sich weiter. Und noch etwas: Günstige Weine sind selten Lagerweine, man sollte sie innerhalb von zwei bis drei Jahren geniessen.

Heute kommen über 80 Prozent der abgefüllten Weine bereits trinkreif auf den Markt. Dennoch ist es immer wieder



80 Prozent der abgefüllten Weine kommen heute bereits trinkreif in den Verkauf.

ein spannendes Erlebnis zu sehen, welche Spuren die Zeit im Wein hinterlässt. Etwas darf jedoch nicht vergessen werden: Ein jung geöffneter Wein kann beispielsweise dekantiert oder erst einen Tag nach dem Öffnen genossen werden – und er schmeckt. Ein zu alter Wein bleibt aber immer zu alt.

Was ist über 10'000 Jahre alt, aber in 10 Minuten zubereitet?

Reis überrascht immer wieder. Er ist nicht nur energiereich, fettarm und gesund, sondern vor allem auch einfach zuzubereiten und variantenreich. Entdecken Sie die herrlich leichten Reisrezepte auf www.riso.ch



REIS

Da muss was dran sein.