

# Vom Korkenzieher zur Karaffe

Vollendeter Weingenuss verlangt nach weinspezifischen Hilfsmitteln. Eigentlich genügen ein paar wenige solcher Hilfsmittel – auch wenn die Liste entsprechender Angebote unendlich lang ist.



## Korkenzieher: schlicht und praktisch

Wichtig ist, dass der Korkenzieher leicht bedienbar ist. Ein wunderschönes Exemplar hat wenig Wert, wenn man damit beim Gebrauch jedes Mal Mühe hat. Die Spitze der Spirale soll wirklich spitz, nicht zu breit und solide im Korkenzieher befestigt sein. Auch darf sie nicht zu lang und nicht zu kurz sein. Sie sollte den Korken nicht total durchbohren – weil sonst ein Teil des Korkens in den Wein fallen kann – und doch tief genug in den Korken eindringen, damit er beim Herausziehen nicht bricht. Wer einige Korkenzieher wie Zwiebelkorkenzieher, Screwpull, Kellermesser oder Flügelkorkenzieher vergleicht, erkennt schnell, dass die Entkork-Qualitäten stark variieren. Persönlich verwende ich am liebsten das Sommelier Messer von Laguiole ([www.laguiole.com](http://www.laguiole.com)). Korkenzieher haben übrigens auch die Tendenz, sich der Situation anzupassen. Denn manchmal reicht sogar das Schweizer Militärmesser, um eine Flasche Wein zu entkorken.

## Karaffe: durchsichtig und schön

Eine Karaffe muss durchsichtig sein, damit die Farbe und manchmal auch das Depot des Weins zu erkennen ist. Was die Form anbelangt, gibt es für mich nur ein paar wenige Grundregeln. Aufgepasst bei zu grossen Karaffen, denn gefüllt werden sie schwer – und entsprechend schwieriger wird dann der Weinservice. Je «verschlossener» der Wein, desto grösser sollte die Oberfläche sein, bei der er in Kontakt mit dem Sauerstoff kommt, was breitbauchigere Karaffen bedingt. Ich kaufe gerne alte Karaffen an Flohmärkten und in Antiquitätengeschäften. Sie sind

Text: Chandra Kurt Fotos: Gian Vaitl

Das Öffnen einer Weinflasche ist für mich immer ein spezieller Moment. Und das nicht nur wegen des schön klingenden «Plopp» beim Herausziehen des Zapfens. Wein ist nicht einfach ein Durstlöscher, sondern ein Getränk für schöne Gelegenheiten und besondere Anlässe. Man trinkt Wein, um etwas zu feiern, das Essen zu ergänzen oder aus Freude am Genuss. Wein ist in gewisser Hinsicht eine sehr gesellige Flüssigkeit, man trinkt ihn selten alleine. Vielmehr

trifft man sich zu einem Glas Wein oder öffnet für Besucherinnen und Besucher einen ausgewählten Tropfen. Das macht den Wein im Vergleich zu anderen Getränken einmalig und verbindend. Denn in allen Weinregionen und Weinmärkten löst er denselben Effekt aus: Entdeckt man untereinander, dass man denselben Tropfen mag, ist das schon der erste Schritt zu einer Freundschaft.

Ich gehöre zu den Weingenießern, die möglichst wenig Hilfsmittel benutzen – habe aber davon verschiedene Modelle und Grössen.



sehr dekorativ und schmücken den Tisch perfekt. Doch bei aller Schönheit sollte man auch an das Reinigen der Karaffe nach ihrem Einsatz denken. Zum Reinigen verwende ich gerne eine Handvoll kleiner, rostfreier Stahlkugeln, die man beim Weinzubehör findet. Es genügt, etwas Wasser in die Karaffe zu geben, die Kugeln beizufügen und während ein paar Minuten zu schwenken. Anschliessend werden sie für den nächsten Einsatz in ein Sieb gegossen und getrocknet.

#### **Eiskübel: problemlos und einfach**

Manche Weine müssen kalt genossen werden. Vom ersten bis zum letzten Schluck. Will man fürs Nachschicken nicht immer wieder zum Kühlschrank gehen, lohnt sich der Einsatz eines Eiskübels. Ich gebe immer etwa zwei Dutzend Eiswürfel und einen Liter kaltes Wasser in den Kübel, in den ich die Flasche stelle. Der Eiskübel kann aus Glas, Metall aber auch Porzellan sein. Bei Weinkühlern aus Ton darf man sich das Eis sparen. Das Gefäss sollte aber zuvor 20 bis 30 Minuten in einem kalten Wasserbad gewesen sein. Auch dieses Hilfsmittel suche ich gerne in Antiquitätengeschäften. Etwas einfacher in der Handhabung sind die populär gewordenen Kühlmanschetten. Sie werden im Gefrierfach gelagert und über die kalte Weinflasche gestülpt.

#### **Verschlüsse: speziell und gut**

Für Schaumweinflaschen verwende ich den dafür entwickelten, speziellen Verschluss. Dieser lässt sich auf der Flasche verankern und kann darum nicht wie ein normaler Korken nach einer Weile aus dem Flaschenhals springen. Mit der Vakuumpumpe bin ich nie richtig glücklich geworden. Sie pumpt die Luft aus der teilweise geleerten Flasche. Fehlt mir der spezielle Verschluss, ziehe ich es vor, den normalen Korken wieder in die Flasche zu drücken, bevor ich sie in den Kühlschrank stelle.

Fragen rund um den Wein beantwortet Chandra Kurt gerne.  
E-Mail: [chandra@chandrakurt.com](mailto:chandra@chandrakurt.com)

Die gesammelten Weinrubriken sind  
abrufbar unter [www.lenu.ch/wein](http://www.lenu.ch/wein)



**12.50**

**Veneto IGT Rosso  
Amadea, 75 cl**

Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.  
Erhältlich in Ihrer Coop Verkaufsstelle und unter [www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)

## **Für die perfekte Begleitung zu gutem Essen.**

In dunklem Rubinrot funkelt dieser kräftige Veneto im Glas und verströmt ein aromatisches Bouquet aus Tabak, Pflaumen und Rosinen. Im Gaumen verhält er sich weich mit einem fülligen Körper. Den Rahmen bilden gute Tannine mit einem moderaten Holzgeschmack. Ein schöner Essensbegleiter, der wunderbar zu rotem Fleisch und Grilladen passt.

**Für jeden Anlass  
den passenden Wein.**

**coop**

Für mich und dich.