

Was macht man mit einer angebrochenen Weinflasche?

Nicht immer wird eine Weinflasche ausgetrunken. Das macht nichts. Denn mit ein paar Tricks kann man die angebrochene Flasche wegstellen – und der Wein schmeckt auch am nächsten Tag noch gut.

Text: Chandra Kurt Foto: Gian Vaitl

Die Szene ist nicht neu: Man hat eine Flasche Wein ausgetrunken, hat aber noch Lust auf ein weiteres Glas. Soll man jetzt eine zweite Flasche öffnen, auch wenn man sie nicht austrinkt? Wenn nur dies das Bedenken ist, dann auf jeden Fall. Denn die meisten Weine sind auch noch am nächsten Tag gut. Vorausgesetzt, sie wer-

den verschlossen und in der Kühle, also im Kühlschrank, gelagert.

Kräftige Weine werden besser

Es gibt sogar Weine, die werden nach einem Tag noch besser. In solchen Fällen handelt es sich um kräftige Weine, also dichte, konzentrierte Schwerblüter mit kräftigen Tanninen und viel Struktur. Solche Weine können bei-

spielsweise aus den Sorten Syrah, Cornalin, Cabernet Sauvignon oder Merlot vinifiziert worden sein. Interessant daran ist, dass sie im ersten Moment gar keinen Spass machen, weil ihre erschlagende Präsenz auch für den geübtesten Gaumen zu viel ist. Will man sie dennoch noch am selben Abend genießen, lohnt es sich, sie zu dekantieren.

Ein ähnliches Resultat erzielt man, wenn man den Zapfen auf die angetrunkene Fla-



Ideal zum Kochen:
Gefrorene Weinwürfel
– weil der Wein nach
ein paar Tagen in der
Flasche oxidiert wäre.

sche stopft und sie über Nacht in den Kühlschrank stellt. Da es jetzt mehr Sauerstoff im Wein hat als vor dem Öffnen, findet eine intensivere Auseinandersetzung zwischen den beiden Elementen statt – mit dem Resultat, dass sich der Wein am nächsten Tag zugänglicher zeigen wird.

Doch wie gesagt: Das geht nur bei Weinen mit kräftiger Struktur. Für einen reifen oder gar überreifen Wein ist der Kontakt zur Luft etwa so kontraproduktiv wie für einen Vampir der Kontakt zur Sonne. Einen reifen Wein geniesst man umgehend. Die offene Flasche für den nächsten Tag aufzusparen, ist

schade – höchstens zum Kochen. Roséweine und leichte Weissweine sollten am selben Tag genossen werden.

Mit Gummikorken und Hightech

Eine weitere Möglichkeit, das Leben des Weines einer angebrochenen Weinflasche zu verlängern, geht folgendermassen: Man füllt die angebrochene Flasche in eine kleinere um, damit weniger Sauerstoff in Kontakt mit dem Wein treten kann. Wichtig ist in diesem Fall, dass der neue Behälter sehr sauber ist und dass man ihn gut verschliessen kann – zum

Beispiel mit Drehverschluss. Nicht ratsam ist es, verschiedene angebrochene Flaschen zusammenzuschütten – auch wenn sie denselben Jahrgang haben. Die Möglichkeit, dass die Weine nicht mehr gleich schmecken, ist stets vorhanden.

Zu kaufen gibt es Gummikorken (mit einer kleinen Öffnung). Die



Offene Weiss- und Rotweinflaschen sollten im Kühlen versorgt werden.

Gummikorken funktionieren als kleine Pumpe, mit der Luft aus der Flasche abgepumpt wird. Diese Methode ist absolut in Ordnung. Aber aufgepasst: Nicht zu stark pumpen, denn sonst werden dem Wein auch Aromastoffe entzogen. Zudem tendieren diese Gummizapfen mit der Zeit dazu, nicht mehr ganz luftdicht zu verschliessen.

Fast schon Hightech ist das Hinzufügen von reinem Stickstoff (in Weinhandlungen können solche Stickstoff-Flaschen erworben werden). Dieser nimmt die Funktion eines Schutzgases auf, das eine Art Gasdeckel über dem Wein bildet und ihn somit vor Sauerstoffkontakt und Oxidation schützt. Das mag wohl sehr effizient sein, kann aber dem einen oder anderen Weinliebhaber zu technisch wirken. Allein die Tatsache, dass man etwas in die Flasche sprüht, wirkt bizarr.

TIPPS FÜR ANGEBROCHENE WEINFLASCHEN

- Trinkt man eine Weinflasche nicht aus, kann man den Rest in eine Eiwürfelform giessen und einfrieren. Die gefrorenen Weinwürfel kann man wunderbar zum Kochen gebrauchen.
- Ist man in einem Restaurant nicht sicher, wie lange der Wein des Offenausschanks schon offen ist, unbedingt nachfragen. Er sollte nicht älter als vom Vortag sein. Auch Schaumwein nicht.
- Ist eine Flasche einmal offen, gleich ob Rotwein oder Weisswein, sollte sie anschliessend kühl versorgt werden (Kühlschrank, Weinkühlregal, kühler Keller, im Winter auf dem Balkon, sofern die Temperaturen nicht unter minus 5 °C tief fallen).

In der Schweiz verwurzelt, vom Charakter beflügelt.

Wer den Wert traditioneller Genüsse kennt, achtet beim Kauf von Spezialitäten auf die Zeichen AOC und IGP. Denn diese Produkte werden von A bis Z im Ursprungsgebiet hergestellt (AOC) oder im Ursprungsgebiet mit Rohstoffen aus anderen Schweizer Regionen veredelt (IGP). Kein Wunder also, steckt in jeder dieser Spezialitäten das besondere Etwas, das sie so unverwechselbar geschmackvoll macht.



Spezialitäten mit Charakter – Reflets de nos terroirs