

Genuss- und Reifepotential richtig einschätzen

Älterer Wein ist nicht immer besser

30 Freiamter Weinfreunde wollen wissen, wie lange ein Wein in der Flasche reifen kann. Lidwina Weh, Weinakademikerin und Leiterin der Schüwo-Weinschule erläutert an zwei Seminarabenden, nach welchen Kriterien eine Beurteilung möglich ist.

Weine, speziell Weissweine können jung getrunken werden. Die Winzer füllen sie in einem trinkreifen Stadium in die Flasche und der Handel gibt sie den Konsumenten zum raschen Verbrauch weiter. Die Regel „Je älter der Wein, desto besser wird er“ kann getrost vergessen werden. Haltbarkeit ist heute, wo Konsumgüter rasch verbraucht werden sollen, höchstens noch für Weinfreaks ein Kriterium.

Lidwina Weh regt an, mit ihr während den Verkostungen folgende Kriterien zu hinterfragen: Was bringt die Traube mit? Was macht die Vinifikation aus? Welche Bedeutung entfällt auf den Verschluss und die Lagerung? Was bedeutet konservieren mit Schwefel? Welche Flaschengrösse ist richtig? Was lehrt uns die Geschichte?

Zum Aufwärmen reicht Weh den fruchtigen Sauvignon Blanc, 2016, von der Winzerin Nadia Saxer aus Neftenbach. Er mundet zu den knusprigen Winzerschnittchen und alle sind davon überzeugt, dass dieser Wein jung getrunken am besten schmeckt, obwohl er zwei bis drei Jahre im Keller schadlos überstehen würde.

Verkosten und beurteilen

Drei weisse Weine werden verdeckt eingeschenkt. Sie sind ohne Jahrgangsangabe auf dem Arbeitsblatt beschrieben. In welchem Glas sich der Elsässer Pinot Gris Réserve Personelle, 1998, vom Weingut Trimbach, der Mosel Riesling Auslese Zeltinger Schlossberg, 2001, von Markus Molitor und der Chardonnay Alte Reben, 2015, von Erwin Sabathi aus der Südsteiermark sich befinden, gilt es herauszufinden. Die Zuordnung der Traubensorte gelingt recht gut, bei der Altersbestimmung wird's schon schwieriger. Weh spricht von der Mitgift der Traube und meint damit Kriterien wie Säure, Zucker, Alkohol, Phenole und der Konzentration von Extrakten, die sich auf den Wein konservierend auswirken und eine Balance suchen. Zum Beispiel: Beim 17-jährigen Moselwein mit nur 7,5 Volumenprozent Alkohol ist die Harmonie von Süsse und Säure gegeben und seine Stilistik entspricht dem Mosel-Riesling mit einer leichten Petrolnote. Er hat seine Genussreife erreicht, kann diese wohl noch weitere Jahre halten, aber nicht mehr verbessern.

Die Genussreife erreicht

Haben die Weine weiteres Reifepotenzial? Rote Sorten lässt uns die Seminarleiterin paarweise verkosten. Der jüngere Wein wird offen und der ältere Jahrgang verdeckt serviert. Herauszufinden sind der ältere Jahrgang und Aussagen zum Reifestadium. Geübt wird mit Weinen von Château Faugères aus dem Bordeaux der Jahrgänge 2015 und 1998, mit Brunellos der Tenuta Argiano aus der Toskana von 2011 und 1999, mit einem 2008er und 2002er der Bodegas Pintia (ein neues Weingut der Gruppe Vega Sicilia) und den 2013er und 2008er Futures Shiraz von Peter Lehmann aus dem Barossa Valley.

Die Referentin begleitet die Verkostung mit Informationen über Faktoren, welche die Lagerfähigkeit beeinflussen. Darunter fallen Erntezeitpunkt, sorgfältiges Abpressen, Maischestandzeit, Vergärung, Behandlung mit Schwefel, Ausbauart im Keller, Flaschengrösse, Abfüllung, Wahl des Verschlusses und Lagerzeit in der Flasche. Die Vielfalt

ist gross und es gibt sortentypische und regionentypische Unterschiede. Nennen wir als ein Beispiel die Wahl der Flaschenverschlüsse. Liegen die Winzer mit Naturkorken oder diejenigen mit Drehverschlüssen richtig?

Das Besondere zum Schluss

Dies ist ein RWT 1997 von Penfolds aus 100 Prozent Shiraz. Er ist auf dem Punkt reif zu trinken und er gefällt. Auf den Quinta do Convento, 1969, aus Ribatejo in Portugal sind alle gespannt. Der fast fünfzigjährige Tinto Velho schmeckt nussig und nach Caramel, ist aber immer noch trinkbar. Die grosse Mehrheit ist der Meinung, dass er sich erstaunlich gut gehalten hat.

Das spannende Seminar schliesst Weh mit einem Vintage Port, 1980, von Dow's aus dem Dourotal, der allen ausgezeichnet schmeckt.

Die zentrale Aussage des Abends lautet: „Wenn ein Wein in der Jugend nicht gefällt, kann er im Alter auch nicht besser werden“.

Otto Sprenger



