

Einfach Wein

**Genießen & perfekt
kombinieren**

Der illustrierte Guide

Einfach Wein

Genießen & perfekt
kombinieren

Aldo Sohm

mit Christine Muhlke

PRESTEL

MÜNCHEN • LONDON • NEW YORK

Inhalt

Einleitung

7

**Die Kunst (und
Wissenschaft)
der Kombination**

11

I Der Wein
Richtig verkosten

19

**II Die Gewichte
des Weins**

47

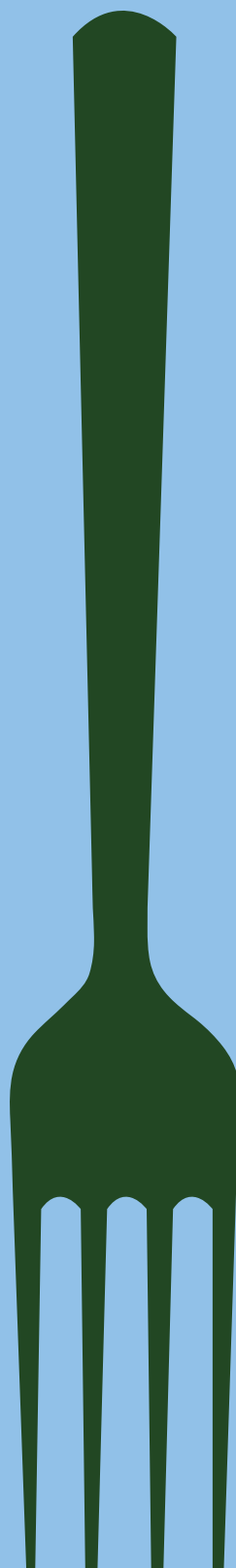
III	Die Speisen Nachdenken über Essen	173
------------	---	-----

IV	Richtig kombinieren Wie alles zusammenpasst	199
-----------	---	-----

V	Die Tipps Klischee-Kombinationen, Gebote und Spickzettel	263
----------	---	-----

	Danksagungen	278
--	---------------------	-----

	Register	280
--	-----------------	-----



Einleitung

Wein ist Magie. Wie kann es sein, dass aus zerquetschten Trauben etwas so Köstliches und Berauschendes wird? Ein Teil dieser Magie liegt darin, wie er uns zusammenbringt. Wir trinken Wein selten alleine, und zwar im doppelten Sinne: Auch wenn wir vielleicht zu Hause oder in der Bar, während wir auf Freunde warten, vor dem Essen ein Glas allein genießen, teilen wir Wein doch unweigerlich mit anderen. Und wenn wir ihn mit Essen kombinieren, kann diese Verbindung eine neue Art von Magie entstehen lassen.

Selbstverständlich können Sie zu Ihrem Essen trinken, was Sie möchten, oder zu der besonderen Flasche aus dem Weinladen essen, was Ihnen schmeckt. Dieses Buch jedoch wurde geschrieben und konzipiert, um Ihnen die Augen für die Erfahrungen zu öffnen, die Sie machen können, wenn Sie sich etwas mehr Gedanken über diese beiden Entscheidungen machen. Denn wenn Essen und Wein an Ihrem Gaumen – und jeder Gaumen ist anders – auf die richtige Weise harmonieren oder kontrastieren, werden in Ihrem Kopf kleine Glöckchen läuten. Sie schließen für einige Sekunden Ihre Augen. Plötzlich befinden Sie sich in einer neuen Dimension des Genusses. Und wenn Sie wirklich Glück haben, werden auch Ihre Tischgenossen dorthin entführt. Das kann

Ihrem Abend eine ganz andere Wendung geben. Zu sehen, wie Menschen genau diesen Moment erleben, war eine der Inspirationen, warum ich mich vor mehreren Jahrzehnten entschlossen habe, mich dem Thema Wein zu widmen. Heute sehe ich mich selbst als eine Kombination aus Sommelier und Reiseveranstalter. Glücklicherweise muss man keine Ausbildung zum Sommelier absolvieren, um alles über Wein zu wissen. Das war die Grundidee hinter meinem ersten Buch, *Einfach Wein*, einem anwendungsfreundlichen Handbuch für die komplexe Welt des Weins. Dieses Buch geht nun einen Schritt weiter und richtet sich an alle, die mehr über Wein und darüber erfahren möchten, wie man ihn mit den unterschiedlichsten Speisen kombiniert.

Warum noch ein Buch?

Das ist eine sehr gute Frage! Das Thema Wein und Speisen habe ich bereits am Ende von Einfach Wein behandelt. (Sie meinen, diese 13 Seiten waren nicht genug?!) Die Sache ist die: Nach Erscheinen des Buches habe ich Rückmeldungen von Lesern erhalten, die, nachdem sie die Grundlagen über Wein gelernt und sich eine Geschmacksbibliothek aufgebaut hatten, mehr als nur ein paar Vorschläge haben wollten, welche Weine zu welchen Gerichten und Küchen passen. Und als das Buch in weiteren Ländern veröffentlicht wurde (unter anderem in Deutschland, China, Korea und Polen), erreichten mich Instagram-Direktnachrichten in verschiedenen Sprachen, in denen genau danach gefragt wurde.

Warum ist es so schwierig, ein Buch zu schreiben, welches das Thema der Kombination von Wein und Speisen auf einfache Weise zugänglich macht? Schließlich mache ich genau das fünf Tage (und Abende) pro Woche als Weindirektor im New Yorker Restaurant *Le Bernardin*. Dort besteht meine Aufgabe darin, für Gäste, die sich ein mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnetes Menü gönnen, genau die richtigen Weine auszuwählen, um die hochkomplexen Fischgerichte von Chefkoch Eric Ripert optimal zu begleiten.

Für jedes Gericht auf der Speisekarte, die alle paar Monate wechselt, muss ich ein Glas Wein empfehlen können, das die perfekte Schnittmenge zwischen den persönlichen Vorlieben des Gastes und der bestmöglichen Speisenbegleitung bildet. Und wenn Gäste aus unserer Karte mit mehr als 15 000 Flaschen wählen, muss ich mir im Kopf ausmalen, wie der Wein zu den folgenden Gängen passt, wenn nicht sogar zum gesamten achtgängigen Degustationsmenü. Wenn das kein Druck ist! (Hinzu kommt meine Überzeugung, dass der richtige Wein ein Essen erst richtig perfekt machen kann, da er die Stimmung so sehr heben kann.) Küchenchef Riperts Küche ist global inspiriert und entwickelt sich ständig weiter, sodass ich eine unglaubliche Vielfalt an Aromen kennenlernen durfte. Außerdem habe ich Zugang zu einigen der besten Flaschen der Welt. Meine „Geschmacksbibliothek“ für Wein und Speisen – meine Erinnerung an alles, was ich jemals probiert habe – ist riesig. Eigentlich wäre ich der perfekte Ansprechpartner, um Ihnen zu sagen, dass Gericht X zu Wein Y passt.

Es gibt nur ein Problem: Ich bin Aldo. Das bedeutet, dass ich in Sachen Wein äußerst wählerisch, sehr leidenschaftlich und ein ausgesprochener Nerd bin. Wenn Sie mich fragen, welchen Wein Sie zu dem Lachs wählen sollen, den Sie heute Abend kochen, antworte ich nicht einfach: „Sauvignon Blanc!“ Ich frage vielmehr, ob Sie den Fisch grillen, sautieren oder pochieren und, noch wichtiger, welche Sauce Sie dazu servieren und welche Beilagen und Garnierungen Sie dazu planen... gefolgt von allen Zutaten. Ich frage auch, ob Sie in Erwägung ziehen, diesen Lachs mit Rotwein zu servieren. Das ist eine Menge. Zum Glück konnten Christine und ich meine ungewöhnliche Denkweise in einen Werkzeugkasten übertragen, den Sie tatsächlich nutzen können.

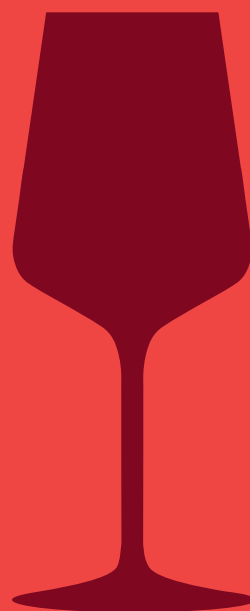
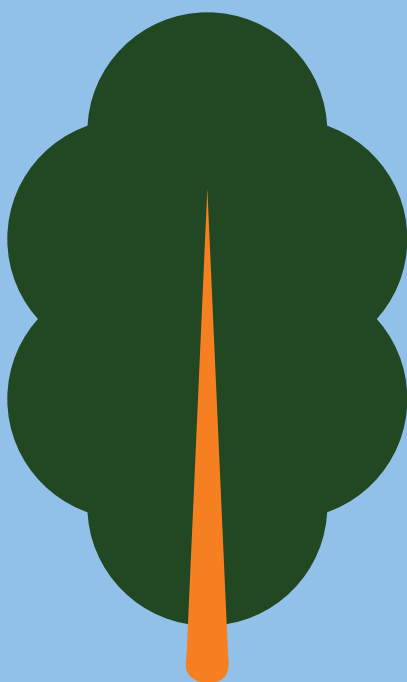
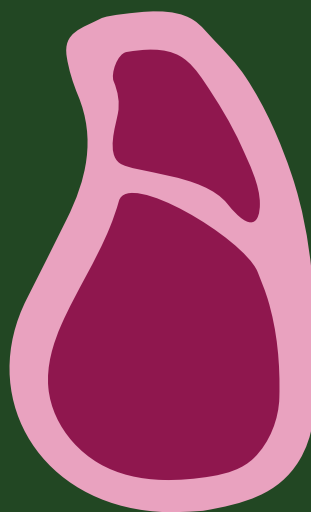
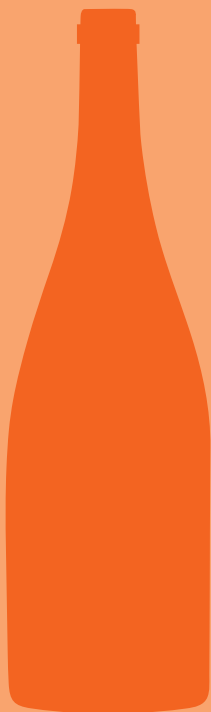
Es gibt hervorragende Bücher über Weinbegleitung, geschrieben von Menschen, die ich bewundere. Diese sind jedoch meinem Eindruck nach entweder für Fachleute geschrieben oder bieten stark vereinfachte Kombinationsempfehlungen. Ich wollte eine Methode anbieten, die sowohl zugänglich ist als auch die Komplexität eines Gerichts vollständig würdigt. Außerdem sollte sie die Realität der meisten Menschen bei

der Weinauswahl widerspiegeln, sei es angesichts einer riesigen Karte in einer lebhaften Restaurantumgebung oder bei der Konfrontation mit einem überwältigenden Angebot in einem Weinladen.

Darüber hinaus haben sich die Zeiten seit dem Erscheinen der beliebtesten Bücher über Weine und Speisen geändert. Einerseits nehmen wir laufend Anregungen aus einer unglaublichen Vielfalt an Zutaten und Küchen auf. (Allein im letzten Jahr habe ich mich für die persische und oaxacanische Küche begeistert und mich intensiv mit Texas-Barbecue beschäftigt.) Andererseits macht sich der Klimawandel für die Winzer deutlich bemerkbar: Heißere Sommer führen zu alkoholstärkeren Weinen mit weniger Säure, was sich, wie Sie sehen werden, erheblich auf die Kombination mit Speisen auswirkt. Alles, was wir über Wein zu wissen glauben, entwickelt sich mit jedem Jahrgang weiter. Wir brauchen eine Methode für die Kombination von Wein und Speisen, die mit dieser Entwicklung Schritt halten kann.

Für einen guten Sommelier reicht es nicht, alles über Wein zu wissen: Er oder sie muss auch jedes Gericht auf der Karte genau kennen. Zum Einstieg in meine Arbeit an diesem Buch habe ich wochenlang Listen mit Geschmacksprofilen für Weine und Speisen erstellt und versucht, passende Beschreibungen für ihre Interaktion zu finden. Es war jedoch schwierig, etwas zu erklären, was ich nach Jahrzehnten in diesem Geschäft instinktiv tue: **Ich bin in meiner Tätigkeit an einem Punkt angelangt, an dem ich wie ein menschlicher Algorithmus agiere, der (fast) mühelos passende Kombinationen aus einer riesigen Datenbank mit allen Gerichten, die ich probiert habe, und allen Weinen, die ich getrunken habe, entnimmt.**

Schließlich kam mir eine Idee, die ich gerne an Sie weitergeben möchte. Ja, sie ist für Sie mit Lernaufwand verbunden. Zunächst erhalten Sie grundlegende Informationen über die Weine, die Sie kombinieren werden und wie Sie diese in Kategorien unterteilen können. Anschließend lernen Sie, die Elemente der Speisen zu analysieren. Und dann erfahren Sie, wie Sie beides miteinander verbinden. **Das Buch enthält zahlreiche Hilfestellungen, darunter Listen, auf die Sie jederzeit zurückgreifen können. (Spoiler-Alarm: Am Ende des Buchs befinden sich zahlreiche Spickzettel zum schnellen Nachschlagen – und für alle, die gerne vorblättern.)** Ich werde Ihr Verständnis von Speisen und Wein und ihrem Zusammenwirken erweitern. Ich verspreche Ihnen, dass Sie die perfekte Kombination finden werden, ganz gleich, ob Sie in einem Restaurant sitzen oder in Ihrer Küche stehen und überlegen, welche Flasche Sie zum Abendessen öffnen sollen. (Oder wenn Sie, wie ich es tue, zuerst die Flasche kaufen und dann entscheiden, was Sie essen.)



Die Kunst (und Wissenschaft) der Kombination

**Was
macht eine
perfekte
Kombination
aus?**

**(Und woran
erkenne ich, dass ich
eine gefunden
habe?)**

Wenn Sie Einfach Wein gelesen haben, wird Ihnen auffallen, dass ich hier gelegentlich daraus zitiere, aber das hat meist gute Gründe. Hier also ein Zitat: Eine perfekte Kombination ist für mich wie eine perfekte Ehe. Kein Partner dominiert. Das Zusammenleben ist harmonisch und schön. Mit dem Wein schmeckt das Essen besser und umgekehrt.

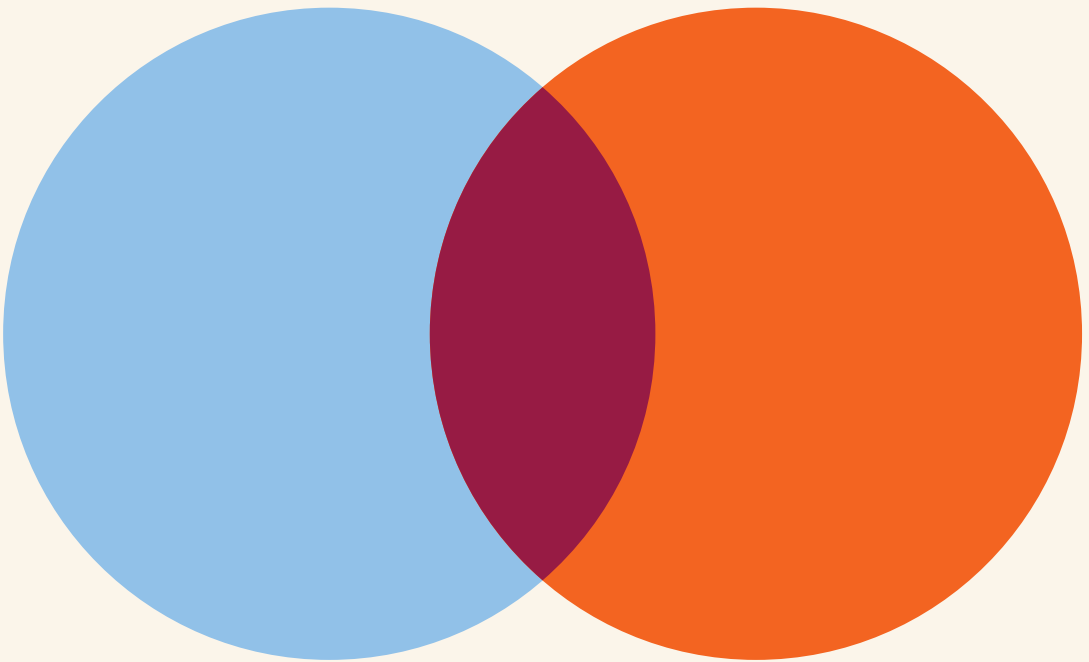
Eine perfekte Kombination macht Lust auf einen weiteren Bissen und einen weiteren Schluck, so als würden kleine Glöckchen in Ihrem Kopf läuten. Stellen Sie sich vor, Sie trinken einen fruchtigen, körperreichen Rotwein wie Cabernet Sauvignon zu Sushi. Der Wein würde den subtilen Geschmack des Fisches erdrücken und seine zarte Textur maskieren. Und keiner von beiden würde so gut schmecken wie für sich genossen. Servieren Sie nun ein Glas ebendieses Cabernet zu einem Gericht mit geschmortem Lamm, und schon passiert etwas. Die Fruchtigkeit des Weins kann mit der Intensität und Süße des Gerichts mithalten, während seine Tannine und Säure durch die Fettigkeit hindurchdringen. Ihr Mund wird Ihnen sagen: Manche Dinge gehören einfach zusammen.

Wenn ich für Gäste im *Le Bernardin* Wein zu den Speisen vorschlage, beobachte ich oft ihre Gesichter, wenn sie den ersten Schluck nehmen. Ich weiß, dass sie den Wein für sich allein entweder lieben oder hassen werden. Aber es kommt mir gar nicht unbedingt darauf an, dass sie den Wein lieben. Vielmehr hoffe ich, die perfekte Kombination zwischen diesem bestimmten Glas Wein und genau diesem Gericht zu kreieren. Ein Wein mag für sich genommen herausfordernd sein, aber in

Kombination mit dem Essen kann er sich völlig verwandeln. Er kann Harmonie ausstrahlen. (Vielleicht ist es wie mit dem Freund Ihrer Freundin: Sie würden eher nicht mit ihm allein zu Abend essen wollen, aber zusammen sind die beiden eine großartige Bereicherung für jede Party.)

Allerdings sind perfekte Kombinationen – wie perfekte Beziehungen – in gewissem Maße subjektiv. Drei der vier Personen an Ihrem Tisch haben vielleicht aufgehört zu reden, weil sie sich im Lamm-Cabernet-Himmel befinden, während eine Person noch auf der Erde ist. Für diese funktioniert die Verbindung der Aromen nicht, und das Erlebnis ist eher neutral, wie eine Geschäftsbeziehung. Wichtig ist, dass Sie das finden, was für Sie perfekt ist: Das bedeutet, dass es **genauso wichtig ist, schlechte Kombinationen zu probieren wie gute.** Tatsächlich können Ihnen die schlechten Kombinationen helfen, die guten besser zu verstehen und zu schätzen. Der richtige Wein sollte in Ihnen das hervorrufen, was die angesehene Naturwein-Autorin Alice Feiring als emotionale Reaktion bezeichnet, ähnlich dem Gefühl, wenn man vor einem schönen Gemälde steht. Betrachten Sie dieses Buch als Einladung, Ihren Glücksort zu finden.

Warum Dinge zueinander passen



Ganz einfach formuliert entsteht Harmonie in einer Kombination dann, wenn Geschmack und Viskosität (auch Gewicht oder Körper genannt) von Speisen und Wein harmonisieren oder kontrastieren. Natürlich ist die Sache viel komplexer. Wie kommt es, dass Weine und Speisen harmonisieren oder kontrastieren und eine gute Kombination ergeben – oder kollidieren und eine schlechte ergeben? Das geschieht über unsere Sinne – unsere Wahrnehmung von Geschmack und Aroma.

In unserem Mundraum nehmen wir Geschmacksrichtungen wahr (süß, sauer, salzig, bitter, umami), die durch Variablen wie Fettgehalt, Temperatur und Schärfe beeinflusst werden. Die meisten Aromen nehmen wir dagegen über die Nase wahr – bis zu 80% des Geschmackseindrucks wird über das Aroma übertragen. Dieses besteht aus flüchtigen Molekülen, die Ihre Nase erreichen, wenn Sie das Glas an den Mund führen. (Denken Sie daran, wie fade Ihr Essen schmeckt, wenn Sie erkältet sind oder unter Allergien leiden.) Beim Kauen und Schlucken werden weitere aromatische Moleküle freigesetzt, die über den hinteren Teil des Mundraums in die Nase gelangen. Wie die Lebensmittelwissenschaftlerin Arielle Johnson in ihrem Buch *Flavorama* schreibt, ist der **Geschmackseindruck eine Kombination aus Schmecken und Riechen**. Man kann hinzufügen, dass auch Sehen, Hören und die Stimmung eine Rolle beim Geschmackseindruck spielen. Die Knusprigkeit eines Brathähnchens oder der Anblick eines ansprechend angerichteten Gerichts kann die Vorfreude steigern und das Geschmackserlebnis intensivieren. Vergleichen Sie einmal, wie Sie Essen in einem Restaurant im Vergleich zu Essen in einer Kantine empfinden: Auch die Optik macht einen großen Unterschied. Und wenn Sie gut gelaunt sind, ist ein harmonisches Erlebnis viel leichter zu erreichen! Probieren Sie Ihr Lieblingsgericht, wenn Sie schlechte Laune haben, und Sie verstehen, was ich meine. Wein und Essen haben mehr Gemeinsamkeiten, als Sie vielleicht denken. Wie ich auf Seite 32 näher ausführen werde, zeichnen sich beide durch Viskosität, Säure und Aromen aus. Manche Eigenschaften können ähnlich genug sein, um sich anzugleichen. Manche kontrastieren genug, um harmonisch zu wirken. Andere wiederum prallen aufeinander und erzeugen eine völlige Dissonanz. In den folgenden Kapiteln lernen Sie, wie Sie die Geschmackskomponenten betrachten, und entwickeln dabei ein Verständnis dafür, warum bestimmte Kombinationen gut oder weniger gut zusammenpassen – oder sogar völlig gegensätzlich sind –, beispielsweise süß mit salzig, sauer mit bitter oder sauer mit sauer. Später werde ich weitere Elemente hinzufügen, aber dies ist ein guter Ausgangspunkt.



IDEALE KOMBINATIONEN:

Um den Wow-Effekt herausragender Kombinationen zu erleben, beginnen Sie mit dreien, die absolut unbestritten sind.



Bordeaux + Steak

Die leicht bittere Note des angebratenen Steaks geht eine Verbindung mit den Tanninen des Weins ein, die wiederum durch das Fett im Steak hindurchdringen und die Frucht im Wein hervorheben. Magie!



Champagner + Austern

Champagner ist so fein, dass er die Aromatik der Austern nicht überwältigt.

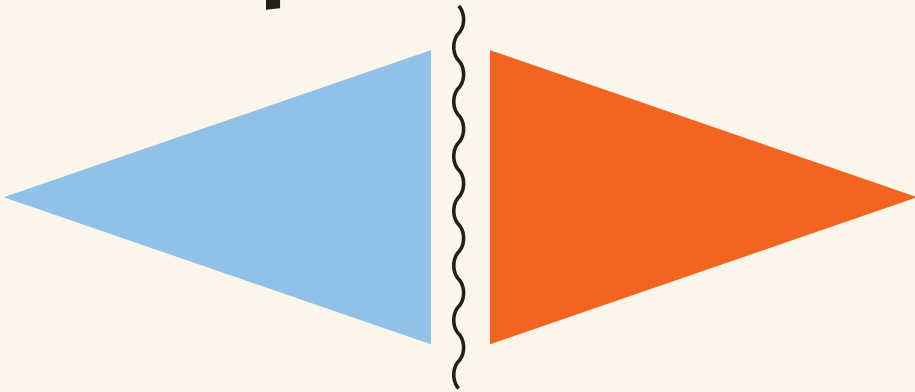
Er hat außerdem ein zitrusartiges Element, das Austern lieben. Und am allerbesten ist, dass seine Bläschen den Geschmack heben. (Wenn Sie keinen Champagner zur Verfügung haben, versuchen Sie einen Crémant.)



Trockener Riesling + Thai Papayasalat

Die Aromatik dieses Gerichts schießt in alle Richtungen: fruchtige Süße, Säure, scharfer Chili, Knoblauch und Salz. Der Riesling, ein aromatischer Wein mit exotischer Fruchtigkeit und einem Quäntchen Restzucker, hält ihnen allen stand.

Warum Dinge nicht zueinander passen



Manchmal bekämpfen Wein und Speisen sich gegenseitig. Manchmal neutralisieren sie sich einfach nur. Der Alkoholgehalt eines Weins kann die Chilis in einem Curry in die Stratosphäre katapultieren und Ihnen ein schmerzhaftes Erlebnis bescheren. Die Tannine in einem Rotwein können dafür sorgen, dass die Apericena in der Bar unangenehm salzig schmecken. Und ein Schluck säurebetonter Wein kommt Ihnen nach etwas Süßem wie Wasser vor. Manchmal ist ein Wein einfach zu dominant und überlagert ein Gericht, das nicht kräftig genug ist, um sich zu behaupten. Und es kann ein schmaler Grat zwischen einer „na ja“- und „total gruselig“-Kombination sein. Testen und lernen Sie!



VERSUCHEN SIE DIESE FURCHTBAREN KOMBINATIONEN

Wenn sich Ihr Gesicht zusammenzieht, ist klar, das war nichts. Hier drei beispielhafte Kombis:



Rotwein und Blauschimmelkäse

Es mag eine beliebte Kombination sein, genau genommen aber ist es so, dass das Salz und Fett des Käses dem Wein die Kraft und Frucht aussaugen, sodass er total wässrig wirkt. Außerdem bläht die Säure der Käsebakterien die Tannine auf und macht den Wein sauer.



Rotwein und Thai-Curry

Der hohe Fettgehalt der Kokosmilch neutralisiert die Frucht des Weins und der Chili verstärkt die Tannine so sehr, dass nur eine bittere Flüssigkeit übrig bleibt.



Champagner und Schokoladenkuchen

Der Kuchen ist viel süßer als der Champagner, und durch das viele Fett schmeckt der Champagner wässrig und sauer. Die Adstringenz der Schokolade versetzt dem zarten Champagner den Todesstoß.

Regeln, die Sie *getrost vergessen können*

✗ **Weißwein passt zu Fisch und weißem Fleisch. Rotwein passt zu rotem Fleisch.**

Diese Regel wurde längst widerlegt, hält sich aber hartnäckig. Betrachten Sie sie bestenfalls als „Ja, aber...“-Situation. (Und: Wo bleiben da die Vegetarier?!). Mehr über diese irrelevante Regel erfahren Sie auf den Seiten 101 und 197.

✗ **Rotwein zum Käse.**

Wie ich schon in *Einfach Wein* schrieb, passen rund 75 % aller Käse besser zu Weißwein. Versuchen Sie's!

✗ **Was zusammen wächst, passt zusammen.**

Regionalität kann bei der Kombination sicherlich hilfreich sein – Spaghetti mit Tomatensauce und Chianti, Boeuf Bourguignon mit Burgunder –, aber die Welt ist so viel größer, als diese Regel zulässt. Je mehr Sie über die Gemeinsamkeiten verschiedener Weintypen lernen, desto größer wird Ihre Karte.

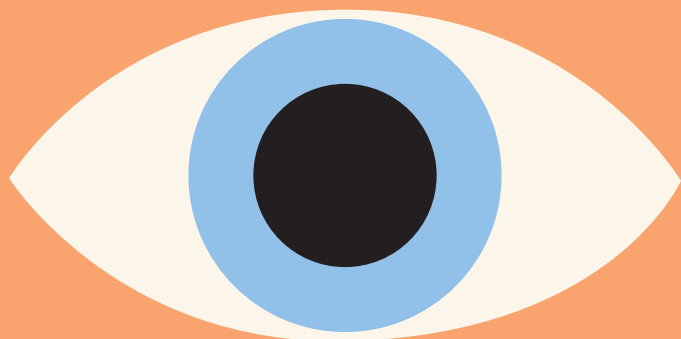
✗ **Champagner taugt nur zum Anstoßen und als Aperitif.**

Soll das ein Witz sein? Champagner ist einer der speisenfreundlichsten Weine überhaupt: Er passt zu fast allem!



I

Der Wein



Richtig verkosten

Um die hier vorgestellte Technik der Wein- und Speisenkombination zu erlernen, müssen Sie zunächst etwas über die Weine erfahren, damit Sie verstehen, worauf Sie beim Verkosten achten müssen.

Möglicherweise haben Sie bereits *Einfach Wein* gelesen und durch Verkostungen herausgefunden, welche Weine Sie mögen und welche Eigenschaften Sie schätzen. Ich empfehle Ihnen dieses Kapitel dennoch, denn es gibt neue Aspekte, die Ihnen zugutekommen, wenn ich alles in Kapitel IV zusammenfasse.

Auf den nächsten Seiten werde ich Ihnen beibringen, wie man Wein verkostet, denn **die beste Methode, um zu lernen, wie man Weine kombiniert, ist probieren, probieren, probieren.** Der Aufbau einer Geschmacksbibliothek (oder -datenbank) verschafft Ihnen mentalen Zugriff auf die Weine, die Sie im Laufe der Zeit verkostet haben, wodurch Sie die Kombinationen finden können, die für Sie am besten funktionieren. In Kapitel II wartet etwas Fleißarbeit auf Sie: Sie prägen sich den Körper der Weine und die dazugehörigen Rebsorten ein, um Weine mit Speisen verbinden zu können und umgekehrt. Mithilfe von Verkostungsspielen vergrößern Sie Ihre Geschmacksbibliothek.

Bleiben Sie beim Verkosten neugierig. **Probieren Sie nicht nur Weine, die Sie mögen.** Wenn Sie zum Beispiel nur trockene oder nur süße Weine mögen, ignorieren Sie nicht die vielen köstlichen Weine dazwischen. Wein schmeckt in Verbindung mit Speisen nicht nur anders, sondern Essen kann auch einen Wein, der Ihnen nicht gefallen hat, zu einem Star machen. (Meine Frau Catherine mochte Manzanilla-Sherry nicht, bis sie ihn zusammen mit Jamón Ibérico probierte. Sie bestellte gleich ein zweites Glas!)

Wie der große Weinimporteur Doug Polaner zu sagen pflegt: „Seien Sie offen und probieren Sie.“ Wein nimmt Sie mit auf eine unglaubliche Reise voller Erfahrungen und Erkenntnisse (und Spaß). Für mich ist es die Reise meines Lebens. In diesem Kapitel beginnen Sie, die wunderbare Welt des Weins zu erkunden und Ihre eigene Reise zu planen.

Wein verkosten 1, 2, 3 ...

*Eine Weinverkostung folgt dem einfachen Ritual
1 (Sehen), 2 (Riechen) und 3 (Schmecken). Gießen
Sie sich ein Glas ein und legen wir los.*

I Sehen

➔ **Schon die Optik sagt viel über einen Wein aus.** Neigen Sie das Glas und halten Sie es gegen das Licht. Die **Farbe** des Weins entlang der Glaswand verrät eine Menge. Betrachten Sie dann die Farbe und **Klarheit** von der Mitte bis zum Glasrand.

FARBE



Violette Weine sind jünger. Es könnte auch ein Gamay, Pinot Noir oder Nebbiolo sein.



Dunklere Farbtöne sind typisch für jungen Cabernet Sauvignon, Merlot und Malbec.



Weine mit roten Farbtönen sind meist säurebetonter als violette.



Eine gelbe oder goldene Farbe kann auf Reife hindeuten, insbesondere in Eichenfässern. Sie kann ebenso

auf reifere Trauben hinweisen, was je nach Machart des Weins mehr Körper und höheren Alkoholgehalt bedeuten kann. Oder sie bedeutet Oxidation oder zu viel Luftkontakt, was weniger Frische und Geschmack nach sich zieht.



Sie sehen grün? Das ist ein junger Wein.



Eine Trübung kann auf einen ungefilterten oder ungeschönten Naturwein hindeuten. („Schönung“ ist die Klärung des Weins mit natürlichen oder chemischen Substanzen.) Das geht auch mit Rotweinen.

KLARHEIT



Ein sehr dunkler Wein deutet auf dickschalige Trauben wie Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon oder Cabernet Franc hin. (Oder auf eine längere oder tiefere Mazeration.)



Reifer Wein sieht am Glasrand orangefarben oder ziegelrot aus.



Wässrig aussehender Wein deutet auf ein heißes Klima (oder warmes Jahr) und damit höheren Alkoholgehalt hin.



Sehen Sie Bläschen am Rand? Der Wein könnte einen Fehler haben ... oder es ist vielleicht ein junger Beaujolais.

2

Schnuppern Sie ... dann noch einmal

➔ Halten Sie die Nase mit leicht geöffnetem Mund nahe an den Glasrand – aber nicht ganz hinein! – und atmen Sie die Aromen ein, über die Sie auf den folgenden Seiten (viel) mehr erfahren werden. Sind sie komplex? Etwas daneben durch Kork oder kohlartig durch Reduktion? Dieser erste Kontakt vermittelt Ihnen die Grundeigenschaften des Weins (fruchtig, würzig, blumig usw.).

Schwenken Sie das Glas (dies öffnet die Aromen weiter, indem sie mit Luft in Kontakt kommen), riechen Sie erneut und versuchen Sie, Wörter für das zu finden, was Sie riechen (Tabak, Schwarzkirsche, Veilchen usw.).



Interessant dazu: Wein enthält Hunderte von Aromastoffen, die sich auch untereinander zu neuen verbinden können.

Familie

GELBE FRÜCHTE

ZITRUS

MELONE

ROTE FRÜCHTE

DUNKLE FRÜCHTE

GEWÜRZE

ERDIG

NUSSIG

PFEFFRIG**

TABAK

TROPENFRÜCHTE

GRÜNE FRÜCHTE

VEGETABIL

KRÄUTERIG

FLORAL



→ Diese Tabelle verrät Ihnen, welche Adjektive zu welchen Aromen passen.

Geschmack

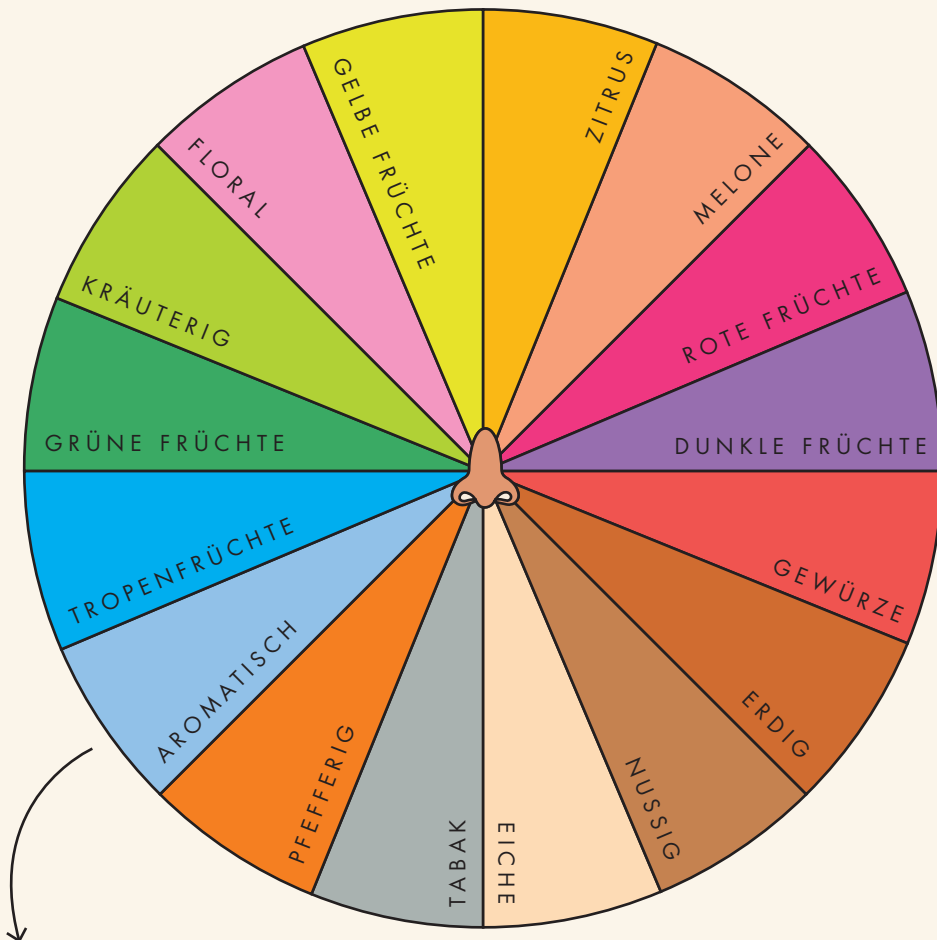
Gelber Apfel Melone Birne Apfelkompott Aprikose Pfirsich						
Zitrone Limette Orange Grapefruit Clementine						
Wassermelone Cantaloupe						
Rote Johannisbeere	Himbeere	Erdbeere	Kirsche	Cranberry	Granatapfel	Feige
Brombeere	Schwarze Johannisbeere	Schwarzkirsche	Olive	Wacholderbeere	Blaubeere	Heidelbeere Pflaume
Anis Zimt Ingwer Muskat Kümmel Kardamom Safran						
Waldboden Trockenes Herbstlaub Tontopf Vulkangestein Mulch						
Mandel Haselnuss Kokosnuss Kakao Kaffee						
Schwarzer Pfeffer Weißer Pfeffer Rosa Pfeffer Jalapeño Chili						
Zigarette Zigarre Pfeife Zigarrenkiste						
Drachenfrucht Passionsfrucht Litschi Guave Papaya Ananas						
Grüner Apfel Stachelbeere Honigmelone Kiwi Sternfrucht						
Rote Paprika Gurke Süßkartoffel Fenchel Dill Sellerie Heu						
Rosmarin Thymian Eukalyptus Kiefer Salbei Minze Basilikum						
Rose Jasmin Veilchen Geranie Geißblatt Lavendel Holunderblüte						

** Würzige Aromen haben Anklänge von Schärfe und Wärme, die durch die chemischen Verbindungen Piperin (in Pfefferkörnern) und Capsaicin (in Chilischoten) hervorgerufen werden. Diese Stoffe können zu verwirrenden Kombinationen führen; wie Sie dieses Problem lösen können, erfahren Sie in Kapitel III.

Aromen

Aroma ist das, was Sie riechen, wenn Sie das Glas zur Nase führen. Es verrät Ihnen fast alles über die Geschmacksnoten, die Sie erwarten. Dem Lebensmittelchemiker Harold McGee zufolge enthält Wein Hunderte Arten von organischen Molekülen, davon zweihundert mit Geruch. Wenn ich einen Wein mit einem Gericht kombiniere, helfen mir die Informationen der Aromen, mein Geschmacksarchiv nach Gerichten zu durchsuchen, die zu diesen Aromen passen könnten. Genau wie der Geschmack ist auch die Aromenwahrnehmung individuell und

abhängig von erworbenen Geschmacksreferenzen. Als Österreicher in New York habe ich also andere Geschmacksreferenzen als meine *Le-Bernardin*-Kollegin Kim Akhtar, die im Libanon geboren und in Frankreich aufgewachsen ist; ich nehme Texturen anders wahr als ein Gast-Sommelier aus Hongkong. Ich finde es inspirierend, dass die Erfahrungen jedes Einzelnen sein Aromenarchiv einmalig machen, und ich lerne aus diesen Unterschieden, wenn wir gemeinsam Wein verkosten.



Haben nicht alle Weine Aromen? Ja, aber „aromatisch“ meint besonders duftige Weine. Aus dem Bukett dieser Weine könnte man eine Duftkerze machen. Sie kommen wie gerufen zu aromatischen Speisen wie Currys mit Zitronengras.

RICHTIG VERKOSTEN

GRÜNER VELTLINER



CHENIN BLANC



RIESLING



GEWÜRZTRAMINER



SAUVIGNON BLANC



CHARDONNAY



VIOGNIER



ALBARIÑO



PINOT GRIS/
PINOT GRIGIO



MUSCADET



Weiße

Rote

DOLCETTO



NEBBIOLO



GAMAY



GRENACHE



SANGIOVESE



PINOT NOIR



TEMPRANILLO



SYRAH



CABERNET SAUVIGNON



MALBEC



Was ist der Unterschied zwischen Aroma und Geschmack?

Aroma ist das,
was man riecht.
Geschmack ist das,
was man schmeckt.
Beide sind fast
immer synchron.



VERKOSTUNGS- SPIEL

Indem Sie lernen, sich nur auf Ihre Nase zu verlassen, entwickeln Sie die Fähigkeit, die Aromen im Wein zu erkennen.

Während meiner Ausbildung zum Sommelier füllten wir alle möglichen Zutaten, Weine und Spirituosen in schwarze Gläser und versuchten, nur anhand des Geschmacks und Geruchs zu erraten, was sich darin befand.

Kleben Sie undurchsichtiges Papier um einige Wein- oder Wassergläser. Hacken Sie verschiedene Kräuter, geben Sie sie in die Gläser und bitten Sie die Teilnehmer, daran zu riechen, ohne hinzuschauen. Erkennen sie den Unterschied zwischen Rosmarin und Minze? Oder füllen Sie kleine undurchsichtige Sprühflaschen mit Fruchtsäften (probieren Sie Orange gegen Grapefruit oder Ananas gegen Apfel) oder Kräutertees.

Als ich anfang, ging ich auch auf den Bauernmarkt oder in den Supermarkt und roch an verschiedenen Produkten, besonders wenn sie gerade Saison hatten – eine Erdbeere im Juni oder eine Tomate aus dem Supermarkt riechen ganz anders als Ende Juli. Das tue ich noch immer und genieße es besonders auf Reisen: Es hilft mir, Aromenreferenzen in Kulturen zu finden, die neu für mich sind.

ARTEN VON AROMEN

Weine können drei Arten von Aromen aufweisen, die aus unterschiedlichen Phasen der Weinherstellung stammen:

Primäraromen stammen von den Trauben und werden vom Klima des Weinbergs und der Art der Weinbereitung beeinflusst. Dies sind die fruchtigen, erdigen und blumigen Noten.

Sekundäraromen entstehen durch Reaktionen während des Herstellungsprozesses und können Vanille, Kaffee, Zeder, Joghurt oder den buttrigen Geruch von Chardonnay umfassen.

Tertiäraromen entstehen durch die Reifung. Während die Fruchtnoten mit zunehmender Reife zurückgehen, treten Aromen von Trüffel, Waldboden, Butterscotch und Zigarrentabak in den Vordergrund.



Okay, also was bedeuten die Bezeichnungen „aromatischer Wein“ oder „aromatisches Gericht“?

Gute Frage! **Aromatische Weine wie die auf S. 27 erwähnten Sorten fallen durch blumige oder parfümierte Aromen auf.** Sie enthalten die aromatische Verbindung Terpen, die in Blumen und anderen Pflanzenteilen vorkommt. Sauvignon Blanc mit seinen starken grünen und pflanzlichen Aromen ist für mich aromatisch.

Aromatische Weine passen wunderbar zu aromatischen Gerichten, etwa vielen aus Indien und Südostasien. (Diese Küchen zeigen, was aromatisches Essen heißt: duftig, mit vielschichtigen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Kräutern, besonders Koriander. Zitronengras? Aromatisch.)