

Alter Wein ist nicht immer wertvoll

Jahrgang 2000 und älter beginnen jetzt zu schmecken - Einfache Qualitäten lieber gleich trinken

VON MICHAEL KUGEL

Welcher Wein wozu?

Der Fisch ist in Fett gebraten - die entstehenden Röstaromen verlangen nach einem aromatischen Wein. Der SENSCHAUM ist die würzigste Geschmackskomponente, d.h. der Wein braucht auch eine würzige Note. Der Kartoffel-Erbsenzopf (Stärke) wirkt am Gaumen wie ein „Neutralisierer“, das ist nichts für Leichtgewichte. Also brauchen wir noch Volumen und Körper im Wein. Die Kirschtomaten verbergen viel Säure. Diese abzumildern,



Michael Kugel

Was lässt Wein eigentlich genießbar alt werden? Im Allgemeinen sind es die Stoffe, die als Konservierungsstoffe aus anderen Produkten bekannt sind. Alkohol, Zucker, Säure oder Gerbstoffe/Extraktstoffe. Je höher diese im Wein vorhanden sind, umso besser für die Lagerung. Eine weitere gute Voraussetzung für ein längeres Leben ist eine hohe Qualität. Die Lebenserwartung eines Weines ist also von vielen Faktoren bestimmt und von Wein zu Wein verschieden.

Hier ein paar Faustregeln:
 1. Schaumwein, also Sekt, Champagner, Cava, Cremant, Spumante sind fürs lange Lagern nicht gemacht. Wenn diese in den Handel kommen, sind sie auf den Punkt gereift und trinkfertig. Kleine Ausnahme sind z.B. eine hochwertige Prestige-Cuvée und die Jahrgangs-Champagner (Millésime). In dieser Klasse sind die 2003er und jünger noch nicht trinkreif.

2. Einfache Qualitäten wie z.B. Landweine, IGT, VdP sollten ausgetrunken sein, wenn der neue Jahrgang in die Regale kommt.

3. Die Faustregel 1000 Tage gilt für Qualitätsweine (D, A), DOC (I), AOC (F) nach. Deutsche Weißweine, überhaupt Weine aus kühleren Regionen, haben wegen höheren Säurewerten gegenüber Weiß-



Nicht immer lohnt es sich, Wein lange warten zu lassen bis man ihn trinkt. Und nicht immer muss es ein Gewölbekeller sein, in dem die Flaschen lagern.

Foto: Lanzelme

weinen aus heißen Anbauländern einen Vorteil. Warme Anbauzonen bringen dagegen oft einen höheren Alkohol- und Gerbstoffgehalt, das kommt deren Rotweinen wieder zugute.

4. Prädikatsweine (Kabinett, Spätlese, Auslese) haben einen höheren Extraktgehalt. Die großen Gewächse (D), d.h. Spitzenweine in dieser Klassi-

fizierung aus den Ernten 2002/03, sind jetzt ein Genuss, können aber noch länger liegen. Ähnlich sieht es in der Kategorie Chianti Classico (I), Rioja Crinaza/Reserva (ES) und bei den kleinen Cru (F) aus.

5. Riserva(I), Gran Reserva (ES) und die großen Cru (F) haben höhere Potenziale für viele Jahre. Wie lange letztendlich entscheiden ein exzellenter Jahr-

gang, die Rebsorte und die Lagerbedingungen. Ab Jahrgang 2000 und älter machen diese Tropfen jetzt so langsam Spaß, müssen aber noch nicht getrunken sein.

6. Die edelsüßen Beeren- und Trockenbeerenauslesen sowie Eisweine entwickeln ihre volle Reife und Eleganz erst nach Jahren bis Jahrzehnten. Fast alle 1990er-Jahrgänge

bieten derzeit höchsten Genuss.

Die Binsenweisheit „Alter Wein ist besonders wertvoll“ stimmt nur bedingt und gilt in der Regel für weit weniger als 3% der weltweiten Weinproduktion. Dies bedeutet, dass die meisten Weine für einen raschen Konsum gemacht sind.

Und noch ein Tipp: Um die Entwicklung und den Reifeverlauf eines Weines mitverfolgen zu können, brauchen Sie auch entsprechend Bestand. Von daher empfehle ich, für eine längere Bevorratung lieber nur 3 Sorten Wein à 30 Flaschen als 30 Sorten à 3 Flaschen einzulagern. So können Sie immer mal eine Flasche probieren und sich über den Entwicklungsstand schlau machen.

Sortimentsmix vermeiden

Einzelne Flaschen, vor allem wenn diese als Geschenk ins Haus gekommen sind, sind wie eine Lotterie und werden seltener geöffnet. Vor allem in Gesellschaft ist es unangenehm, gleich nach einer Flasche den Wein zu wechseln. Wer also Wein verschenken möchte, sollte auf einen Sortimentsmix verzichten und stattdessen lieber immer nur gleiche Weine als Geschenk verpacken.

➔ Welche Weine in diesem Jahr am besten zu genießen sind, erfragen Sie unter mail@weintip.de