

Weintipp

Philipp Schwander

schreibt alternierend mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt interessante Tropfen vor.



Eine wiederkehrende Frage ist die nach der Konservierung einer angebrochenen Flasche Wein. In verschiedenen Versuchen mit dem identischen Wein stellte ich verblüffende Unterschiede in der Haltbarkeit fest: Je kleiner die Flasche, desto weniger lang hält sich der Wein, unabhängig von der Qualität. Bei jung zu trinkenden Weinen spielt das keine Rolle. Aber bereits wenn der Wein länger als ein Jahr gelagert wird, können die Unterschiede deutlich sein, obwohl es derselbe Wein ist. Der Grund, weshalb Wein in kleineren Flaschen schlechter reift, liegt darin, dass prozentual zum Weininhalt mehr Sauerstoff vorhanden ist. Sauerstoff bewirkt letztlich die Oxidation des Weines.

Seit einigen Jahren gibt es verschiedene Frischhaltesysteme für angebrochene Flaschen. Grundsätzlich existieren zwei Techniken: das Absaugen des Sauerstoffs mittels einer Vakuumpumpe oder das Einsprühen konservierender Gase, meistens auf der Basis von Stickstoff. In einem Test mit dem «K-Tipp» untersuchte ich verschiedene Geräte. Dazu wählten wir drei unterschiedliche Weine aus. Der Wein mit der längsten Fasslagerung, also jener, der während der Herstellungsphase mehr Sauerstoff ausgesetzt war, war am schnellsten in seiner Qualität beeinträchtigt. Es gab auch Weine, die erstaunlich resistent gegen Sauerstoff waren und sich - lediglich mit einem Kork verschlossen - drei Tage gut hielten.

Wichtig ist allerdings, dass man die angebrochene Flasche in den Kühlschrank stellt: Eine um 10°C erhöhte Temperatur verdoppelt die Geschwindigkeit der chemischen Reaktionen. Dies bedeutet, dass beispielsweise die vor dem Verderb schützende freie schweflige Säure bei 20 Grad deutlich schneller abgebaut wird als bei 10 Grad. Das Argument, die tiefere Temperatur beeinträchtigt das Aroma des Weins, konnte ich nicht nachvollziehen. Daneben zeigte sich, dass sowohl die Vakuumpumpen, die einen Grossteil des Sauerstoffs aus der Flasche ziehen, als auch die Systeme mit Gas recht gut wirken. Selbst auf Oxidation empfindliche Weine hielten sich so vier Tage. Am besten schnitt der für rund zwanzig Franken in den meisten Warenhäusern erhältliche Vacu Vin Concerto ab.

Ein Wein, der

sich im Kühlschrank problemlos auch ohne Hilfsgerät zwei Tage hält, ist der schmackhafte Pinot noir des talentierten Kellermeisters Werner Kuster von der in Rheinau gelegenen Staatskellerei Zürich. 1997 wurde die Kellerei privatisiert und vom Kanton an die Caves Mövenpick verpacktet. Werner Kuster und dem Geschäftsführer Christoph

Schwegler ist es in den letzten Jahren gelungen, das vormals bescheidene Qualitätsniveau massiv anzuheben und erfreulich süffige, verführerische Weine zu erzeugen.

Der stämmig gebaute Kuster, der ein begnadeter Hobbykoch ist und sogar Würste selbst herstellt, kelterte im Jahr 2007 einen bemerkenswerten Pinot noir Barrique, der Freunden nicht allzu schwerer Weine sehr gefallen dürfte. Der Pankraz-Pinot besitzt eine elegante Frucht und einen dezenten Eichenton. Gut schmeckte uns auch der Bestseller der Kellerei, der nach Gottfried Keller benannte federweisse Staatsschreiber-Wein, eine Cuvée verschiedener Traubensorten.

*Pankraz Pinot noir Prestige Barrique
2007, Staatskellerei Zürich, à 21.80 Fr.
bei Caves Mövenpick.*

