

Bleibt mal SCHÖN liegen

Text STUART PIGOTT
Foto JAN FRIESE

IN DIESEN ZEITEN SORGT MAN BESSER VOR:
ACHT WEINE FÜR ZEHN JAHRE IM KELLER

Das spannende Wechselspiel zwischen Wein und Zeit orientiert sich immer mehr an den banalen Regeln des täglichen Bedarfs. Will sagen: Wein wird zunehmend gekauft wie Brot; für heute oder allerhöchstens morgen. Jeder Fachmann weiß aber, dass guter Wein Weile braucht – Monate oder Jahre –, um sich optimal zu harmonisieren und seine Aromen voll zu entfalten. Was bedeutet, dass die meisten Weine konsumiert werden, lange bevor sie ihre beste Form erreicht haben. Hauptverlierer ist dabei ohne Zweifel der Konsument, weil er selten oder nie den größtmöglichen Weingenuss erlebt. Leidtragende sind aber auch die Winzer, deren Erzeugnisse nicht ihr volles Potenzial und damit auch nicht den entsprechend hohen Marktwert erreichen. Diese Verluste sind bei günstigen Alltagsweinen für weniger als fünf Euro aus dem Supermarkt beinahe zu vernachlässigen, können aber bei teuren Gewächsen mit individuellem Charakter sehr signifikant ausfallen.

Der Begriff „Weinkeller“ klingt für viele nach einer ziemlich verstaubten Angelegenheit, doch ein Stapel Weinkartons bietet dem Besitzer Unabhängigkeit sowohl gegenüber dem aktuellen Angebot der Händler als auch gegenüber den Schwankungen des eigenen Budgets. Vor allem aber ermöglicht ein solches Depot, den voll entfalteten Duft und Geschmack eines guten Weins

ohne viel Geld und Aufwand erleben zu können. Aber welche Weine lohnt es sich zu lagern? Und welche Weine überstehen gar ein ganzes Jahrzehnt? Genauso, wie die Qualität eines Weins oft in Zusammenhang mit dessen Preis gebracht wird, verhält es sich auch mit der Lagerfähigkeit: Zwar erlebt der deutsche Wein inzwischen wieder große Wertschätzung; trotzdem glauben immer noch viele Menschen, dass ein doppelt so teurer französischer Wein selbstverständlich besser altert als ein günstigerer Tropfen aus Deutschland. Die Wirklichkeit sieht ganz anders aus: Zwischen Preis und Qualität existiert beim Wein genauso wenig eine lineare Korrelation wie die Nationalität eines Weins irgendeinen Hinweis auf seine Lagerfähigkeit gibt. In unserer Auswahl von Weinen, die mindestens zehn Jahre lang mit der Option auf Genusssteigerung gelagert werden können (und sogar sollten), spiegelt sich die Weinwelt der Gegenwart, in der Deutschland eine bedeutende Rolle spielt. Dafür lohnt es sich, die nächsten Jahre gesund zu leben! ♦

Ideale Lagerbedingungen: Bei 20 °C altert der Wein doppelt so schnell wie bei 10 °C. Das ist nicht unbedingt optimal, aber auch keine Katastrophe, wohingegen große Temperaturschwankungen das Ergebnis schon innerhalb kurzer Zeit stark beeinträchtigen. Dunkelheit hilft, ist aber nur bei Weinen in hellen (anstatt in grünen oder braunen) Flaschen unbedingt notwendig. Es ist übrigens ein Märchen, dass die Flaschen liegen müssen – aber sie lassen sich auf diese Weise meist besser stapeln.



1
2009 BLAUFRÄNKISCH
NECKENMARKT „ALTE REBEN“
MORIC, BURGENLAND/ÖSTERREICH
79 EURO BEI WEIN&GLAS IN BERLIN

Die Rotweine des ehemaligen Croupiers Roland Velich gelten als die besten Österreichs. Kühl, rassig und mit ausgeprägter Würze präsentiert sich jetzt der Jahrgang 2009, aber in zehn Jahren wird er ähnlich filigran und edel schmecken wie der Jahrgang 2002 heute

5
2005 NEBBIOLO LESSONA
SPERINO, PIEMONTE/ITALIEN
49 EURO BEI GARIBALDI IN MÜNCHEN

Nebbiolo ist die Traubensorte, aus der die mächtig herben piemontesischen Rotweine Barolo und Barbaresco im Süden der Provinz erzeugt werden. Im Norden Piemonts, am Fuß der Alpen, wächst diese feinduftige, hochelegante Nebbiolo, ein Wein mit einer fast konträren Stilistik zu seinen berühmten Brüdern. Hinter Sperino steckt der berühmte toskanische Erzeuger Paolo de Marchi

2
2010 POIRÉ „GRANIT“
ERIC BORDELET
NORMANDIE/FRANKREICH
18 EURO BEI WEINART DE

Nachdem Eric Borgelet seinen Job als Sommelier in einem Drei-Sterne-Restaurant an den Nagel gehängt hatte, begann er, in der Normandie revolutionäre Schaumweine aus Äpfeln und Birnen zu erzeugen. In ihrer Jugend wirken sie enorm fruchtbetont und saftig (man meint, eine Essenz der reifen Birne zu riechen), doch mit den Jahren gewinnt der Poiré „Granit“ wunderbare Eleganz

6
2009 GRÜNER VELTLINER „TRADITION“
SCHLOSS GOBELSBURG
KAMPTAL/ÖSTERREICH
26 EURO BEI WEIN&GLAS IN BERLIN

Im Gegensatz zu den üblichen Weißweinen, die im Frühling nach der Lese abgefüllt werden, reift dieser Grüne Veltliner ein weiteres Jahr im großen Holzfass auf der Hefe. So wird er sanft und feinwürzig – und entwickelt sich auch auf der Flasche sehr lange und gut

3
2009 ZINFANDEL
LYTTON SPRINGS, RIDGE
SONOMA COUNTY/KALIFORNIEN
30 EURO BEI LOBENBERGS
GUTE WEINE IN BREMEN

In dieser enorm würzigen und beerigen Cuvée überwiegt die Zinfandel-Traube. Trotz imposanten Körpers ist dies aber auch ein feiner Wein, dessen Persönlichkeit mit der Reifezeit immer weiter in den Vordergrund rückt

7
2009 SPÄTBURGUNDER
CENTGRAFENBERG „GROSSES GEWÄCHS“
WEINGUT RUDOLF FÜRST
BÜRGSTADT/FRANKEN
58 EURO BEI WEIN&GLAS IN BERLIN

Die Spätburgunder von Paul Fürst aus den späten 90er Jahren beweisen, dass sie über ein enormes Entwicklungspotenzial verfügen. Ihre herbe Kraft wird durch die Reifezeit auf der Flasche perfekt mit dem geschmeidigen Körper verschmelzen. Das Aroma ist jetzt schon sehr spannend mit Noten nach Kräutern und roten und schwarzen Beeren

4
2010 RIESLING „KRONE“
WEINGUT EVA FRICKE
KIEDRICH/RHEINGAU
29 EURO AB HOF

Eva Fricke „Krone“ ist ein ausdrucksstarker trockener Riesling aus einer der unbekanntesten Spitzenlagen des Rheingaus. Die Zitrus- und Fruchtnoten beginnen sich erst langsam zu entfalten, während die intensive mineralische Note im Finale schon deutlich zu spüren ist. Die gebürtige Bremerin hat ihr aufstrebendes Weingut 2006 im Nebenerwerb gegründet und führt es seit kurzem hauptberuflich

8
2010 RIESLING „BA“
WEINGUT KLAUS ZIMMERLING
DRESDEN-PILLNITZ/SACHSEN
61 EURO BEI WEIN&GLAS IN BERLIN

Der „BA“ ist ein herausragendes Beispiel für edelsüßen Riesling aus Sachsen – mit strahlender Maracujanote, enormer Geschmackskonzentration und brillanter Frische. Mit der Zeit schmecken solche Weine herber. Dieser kann gut auch 30 Jahre im Keller verkraften