

Mein schöner Weinkeller

Weine richtig wählen, richtig reifen lassen und zur richtigen Zeit genießen



Träumen darf man immer, aber manche Träume werden vielleicht wahr, wie der vom eigenen Weinkeller. Im Bild System Sadyline von Hypro aus naturreiner, verfestigter und staubfreier Vulkanasche.

Weine sind wie Lebewesen, sie entwickeln sich, sie reifen. Manche laufen erst nach Jahren zur Topform auf. Viele Weine trinken wir zu jung, andere sind schneller passé. So gibt es um die beste Trinkzeit, die richtige Lagerung und Reifung eine Menge Gewusst-wie. Inzwischen werden großartige Lagersysteme angeboten, bei denen jeder Weinfreund ins Schwärmen gerät. Außerdem gibt es Programme für die private Kellerbuchführung - kann man im Internet runterladen. Mancher ist bereit, dafür etwas anzulegen. Wer geschickt ist, kann sich auch selbst Geeignetes zimmern.

Doch was kommt rein? Welcher Wein kann, ja sollte länger lagern? Nicht jeder eignet sich dafür. Ist ein Wein kein Held, bringt selbst die Reifung nichts. Auch leichte, frische Sommerweine sollten das nächste Frühjahr nicht sehen. Es gilt die Faustregel, höherwertige Weine lassen sich länger lagern, ja brauchen länger für die Entwicklung und bauen noch auf. Auch sollten Weine, die man sich länger hinlegt, nicht extrem trocken sein. Ein klein wenig Restzucker – wir sprechen immer noch von trockenen Weinen – wirkt positiv. Der Wein „lebt“ davon. Rotweine lassen sich grundsätzlich länger lagern als weiße. Das liegt an den Gerbstoffen. Doch keine Regel ohne Ausnahme: Sehr hochwertige Weißweine,

Mein schöner Weinkeller - 2 -

insbesondere edelsüße bzw. Eisweine, können über Jahrzehnte aufbauen und sich zum echten Hochgenuss entwickeln. „Wichtig für das Reifungspotenzial sind ausreichend Extrakt, Alkohol und Säure“, so Martin Schmidt, Inhaber des Weinguts Friedrich Kiefer in Eichstetten; und Thomas Männle vom Weingut Andreas Männle in Durbach erklärt: „Weine brauchen zur Reifung Potenzial. Grundsätzlich geht nichts unter Spätlese-Qualität. Das A+O für Haltbarkeit ist eine längere Hefelagerung beim Ausbau. Die Weine werden so breiter und voluminöser. Auch Tannine und Gerbstoffe unterstützen die Lagerfähigkeit. Speziell bei Rotwein kann man durch einen Barriqueausbau Aromen und Struktur noch erhöhen. Solche Weine können ohne Probleme fünfzehn Jahre lagern und sich noch empor entwickeln.“ Man sollte beim Einkauf seinen Winzer oder Händler fragen.

Der beste Ort für die Weinlagerung ist der Keller. Gut ist, wenn kühl und dunkel ist, und keine Heizungsrohre durchlaufen. „Viele vergessen beim Hausbau den Weinkeller. Dieser sollte weitgehend unter Außenniveau liegen“, meint Leopold Schätzle jun. vom gleichnamigen Weingut in Endingen am Kaiserstuhl. „Die schlimmsten Feinde des Weines sind zu warm oder zu kalt, sowie laufende Temperaturschwankungen. Bei plötzlicher Erwärmung dehnen sich Flüssigkeits- und Luftvolumen in der Flasche aus. Bei Abkühlung verringern sie sich. So wird entweder Wein zwischen Kork und Flaschenhals gedrückt, oder Sauerstoff in die Flasche gezogen. Letzterer bewirkt eine Oxidation und unerwünschte Aromen“, so Schmidt. Optimal ist, wenn der Wein bei 10 bis 14 Grad ohne große Schwankungen lagern und so sich voll entfalten kann. Licht, vor allem UV-Strahlung, schadet. Dunkelheit schützt den Wein vor Oxidation. Nicht zu vergessen, Wein atmet durch den Kork. Ein guter Keller sollte daher immer Luftzufuhr von außen haben, geruchsneutral und nicht zu trocken sein. Sonst verdunstet bei längerer Lagerung zuviel Wein durch den Kork hindurch. Ebenso sollten Vibrationen und häufige Flaschenbewegungen vermieden werden. Denn Erschütterungen stören den langsamen Prozess der Entwicklung. Es empfiehlt sich daher ein stabiles Regal mit sicherem Stand. „Wichtig ist, den Wein liegend reifen zu lassen. Sonst trocknen die Korken aus. Sekt hingegen sollte stehend gelagert werden, sonst verliert er seine Spritzigkeit und Frische“, rät Männle.



Thomas Männle, Weingut Andreas Männle: Der Wein braucht Potential, um aufzubauen.



Martin Schmidt, Weingut Friedrich Kiefer: Wichtig sind ausreichend Extrakt, Alkohol und Säure.



Leopold Schätzle jun., Weingut Leopold Schätzle, Endingen: Viele vergessen beim Bauen den Weinkeller.

Mein schöner Weinkeller - 3 -

Ideal sind Weinregale, die alle diesen Anforderungen entsprechen. Schön und gut sind Systeme aus Naturklimasteinen. Sie sind porös und atmungsaktiv und helfen, Temperatur und Feuchtigkeit auszugleichen. In nicht zu feuchten Kellern geht auch Holz. Für nicht zu lange Zeit kann der Wein auch in Kartons lagern, dann am besten auf Holzplatten, damit die Kartons von unten nicht feucht und morsch werden, aber die Flaschen auf jeden Fall liegend.

Nicht jeder verfügt über geeignete Räume. Dann **kann ein Weinklimaschrank in der Wohnung helfen.**

Davon gibt es zwei Arten, einmal Lagerschränke mit einheitlicher Temperatur, die einen kleinen Weinkeller ersetzen, sowie solche mit mehreren Kühlzonen, die den Wein jeweils auf die richtige Trinktemperatur bringen. Letztere werden vor allem in der Gastronomie genutzt. Man achte zur längeren Reifung auf die Frischluftzufuhr und die Feuchtigkeitssteuerung des Modells, sowie auf Scheiben mit UV-Filter.



Gute und Stilvolle Weinlagerung mit einem Weinklimaschrank, auch in der Wohnung, Lösung von Eurocave.

Zum richtigen Genusszeitpunkt bleibt nur das von Zeit zu Zeit Probieren und am besten sich Notizen machen, bei guten Tropfen alle ein bis zwei Jahre, womit wir wieder bei der Kellerbuchführung wären. Es macht auf jeden Fall viel Spaß zu beobachten, wie sich die Weine entwickeln, und sich nach und nach zum Experten zu entwickeln.

Noch ein Wort zu verschiedenen Verschlüssen. Viele schwören auf Naturkork. Leider sind gute Korken inzwischen teuer, und es bleibt immer das Risiko des Korkgeschmacks. Das Dienstleistungszentrum ländlicher Raum Mosel des Landes Rheinland-Pfalz hat einen über zweijährigen Langzeitversuch mit verschiedenen Verschlüssen und über 60 Fachtestern durchgeführt. Echte Korken schnitten nicht besser ab als Kunststoffkorken. Denn inzwischen wurden die Kunststoffkorken stark verbessert. Glasverschlüsse lagen nur im Mittelfeld (Quelle: Der Deutsche Weinbau, 3/09). So kann als Faustregel gelten, selbst bei mehrjähriger Lagerung sind Kunststoffkorken unbedenklich. Auch Schraubverschlüsse sind für Weine, die rascher getrunken werden, gut annehmbar. *Text: Dieter Simon, Bilder: Dieter Simon und PR*