

# Viel Harmonie

Jahrzehntelang haben Gourmets auf Gesetze vertraut, die genau regelten, welcher Wein zu welchem Essen serviert werden soll. Heute erkennt man den wahren Genießer daran, dass er seinem Gefühl vertraut. Denn Genuss, so viel ist sicher, lässt sich nicht regeln.

PETRA BADER

Sie suchen perfekte Harmonie zwischen Wein und Essen? Dann sollten Sie zuerst bedenken, dass der wahre Genuss zunächst von der Stimmung der Tischgesellschaft abhängt, von der Atmosphäre, dem richtigen Ort und natürlich dem richtigen Zeitpunkt. Am besten wäre es, zuerst den Wein auszusuchen und dann zu beschließen, was gekocht wird. Zu Hause ist das kein Problem, im Restaurant aber nur bedingt möglich – außer sie rufen einen Tag vor Ihrem Besuch an.

Gut. Die richtige Flasche ist gefunden. Wie geht es weiter? Sich genau an die altbekannten Regeln halten? Dass etwa Eier, Essig, Spargel oder grünes Gemüse nie zu Rotwein serviert werden dürfen? Sind Fisch und helles Fleisch wie Geflügel tatsächlich nur mit Weißwein genießbar? Und soll der beste, älteste Wein wirklich bis zum Ende der Mahlzeit aufgehoben werden? Also für den Käse? Sie merken: Die Erfahrung lehrt uns, dass die Wirklichkeit doch ein wenig anders ist. Denn kategorisches Vorgehen hat mit der Suche nach Harmonie grundsätzlich nichts zu tun.

Da ist zum Beispiel das Herbstgericht par excellence – das Gansl. Die Regel würde besagen: zu Geflügel gehört Weißwein serviert. Was aber nun mit einem Gansl, das stundenlang im Backrohr gebraten wird und dadurch eine kräftig röstige und herrlich knusprige Haut bekommt? Ganz zu schweigen von klassischen Beilagen wie dem Rotkraut. Mit Weißwein wäre das eine schwierige Kombination. Harmonisch zu so einem Gericht wären leichtere Rotweine mit kraftvoller Frucht und gemäßigten Tanninen. Etwa Blaufränkisch oder ein Beaujolais.

Auch Wild hat im Herbst Hochsaison.

Hierbei kann die gute alte Regel, Rotwein zu dunklem Fleisch, in den meisten Fällen eingehalten werden. Wildgerichte haben üblicherweise einen kräftig „wilden“ und fruchtigen Eigengeschmack. Serviert dazu werden meist dunkle Soßen mit Wacholder, Pfeffer, Preiselbeeren oder Kirschen. Ideal zu Wildgerichten passt Blauburgunder. Wichtig ist: Je kräftiger das Gericht, desto mehr Tannine und Komplexität sollte der Wein haben. Dann wäre da noch die Verbindung Rotwein

Rotwein und Käse: Auch falsche Regeln haben logische Ursprünge

und Käse. Die hat Kultstatus. Aber tatsächlich harmonisiert Weißwein mit den meisten Käsesorten deutlich besser. Die Regel hat wohl ihren Ursprung darin, dass zum Hauptgericht meist Rotwein getrunken wird. Ein anschließender Wechsel zum Weißwein erscheint vielen ungewöhnlich. Dabei kann ein Weißer am Ende eines Menüs noch einmal herrlich erfrischend sein.

Wer etwa jemals einen reifen Camembert

mit einem ebenso gereiften Chardonnay probiert hat, wird dazu nie wieder etwas anderes trinken wollen. Falls es doch Rotwein zum Käse sein sollte, dann bitte mit wenig Tannin. Ein Klassiker in der Verbindung von Wein und Käse sind Sauternes oder Beerenauslesen zu Blauschimmelkäse. Probieren Sie einmal, wie ein „Bleu“ mit seinem salzigen, stark pilzigen Aroma zu Süßwein schmeckt. Frei nach dem Motto „Gegensätze ziehen sich an“ kommt diese Kombination der perfekten Harmonie schon ziemlich nahe.

Bedenken Sie aber: Jeder Mensch nimmt Geschmacksnuancen anders wahr. Auch die Toleranzschwellen gegenüber Süße, Säure, Salz oder Bitterkeit sind natürlich verschieden. Das bedeutet, dass bei der Kombination von Wein und Speisen immer sehr viel Raum für Improvisation und Offenheit bleiben sollte. Dogmen haben bei wahren Genießern nichts verloren. Denn Genuss soll Freude bereiten und nicht stressen.

Wenn Sie in die Materie Wein und Essen eintauchen wollen, dann sollten Sie immer daran denken, Weine bewusst zu trinken, um sich an sie erinnern zu können. Ebenso sollten Sie beim Einkaufen auf dem Markt stets mit offenen Augen und geschärften Sinnen an den Ständen vorbeisclendern, um die Aromen bewusst wahrzunehmen. Nur durch das sensible Erleben ist es möglich, Passendes zu kombinieren. Lustvolles Ausprobieren unbedingt empfohlen!

Petra Bader ist Diplom-Sommeliere und seit Jahren als Beraterin in der Spitzengastronomie tätig.

## KOST barkeiten

### Merlot vom „Dottore“ aus Triest

„Mir ist die Qualität meiner Weine wichtiger als die Architektur meines Hofes“, sagt der Önologe Vitjan Sancin. Weshalb ihn die Winzer im Karst bei Triest auch nur respektvoll „Dottore“ nennen. Sancin bewirtschaftet seit fünf Jahren ein kleines Gut am Rande des Karsts. Dass seine Weine in Österreich erhältlich sind, ist dem Kärntner Delikatessenhändler Herwig Ertl zu verdanken. Sancin produziert jährlich nur 20.000 Flaschen Prosecco und Rosso. Flaggschiff ist der kräftige Merlot. Der 2006er kostet 13,90 Euro ([www.herwig-ertl.at](http://www.herwig-ertl.at)).



Vitjan Sancin

### Kraft und Tannin aus Grosseto

Das Weingut Belguardo in der Maremma in der Nähe von Grosseto zählt zum Imperium der Familie Mazzei. Stammsitz ist Castello Fonterutoli in der Toskana. In den 90er Jahren entstand die Maremma-Dependance, deren Weine blitzartig aufstiegen. Der „Tenuta Belguardo“ 2004 aus 70 Prozent Cabernet-Sauvignon, knapp 30 Prozent Sangiovese und ein wenig Merlot kommt mit kräftigem Tannin und – oh Freude! – ohne Marmeladen-Touch. Zu erstehen bei Wagner in Gmunden um 34,90 Euro ([www.wagnerweb.at](http://www.wagnerweb.at)).



Cabernet mit Sangiovese.

### Holländischer Gentleman in Livorno

Südlich von Livorno hat sich 2004 der Holländer Eric Albada Jelgersma eingekauft. Der Mann weiß, was er tut: ihm gehören auch zwei Grands-Crus-Chateaux im Bordeaux. Auf seinem toskanischen Gut Caiarossa produziert er wuchtige Rotweine internationalen Stils. Der elegantere „Pergolaia“ besteht aus 95 Prozent Sangiovese und fünf Prozent Cabernet. Im „Caiarossa“ (15 Prozent Cabernet) finden sich Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc ([www.caiarossa.it](http://www.caiarossa.it)).



Wucht aus Livorno. Bilder (2): SN/SPRE

### Ein Florentiner auf der Isola

Er stammt aus einer Künstlerfamilie und startete vor acht Jahren ein Weingut in Fiesole – mit dem roten „Testamatta“ landete der Florentiner Bibi Graetz prompt einen Kultwein. 2002 nahm er ein Projekt auf der Insel Giglio vor der toskanischen Küste in Angriff. Aus der uralten Sorte Anzonica, die auf Terrassen über der See wächst, macht er den „Bugia“. Es ist ein dunkler, würziger Weißwein, prachtvoll frisch mit schöner Säure. Für Neugierdsnasen. Vertrieb in Österreich bei Peter Schmutz in Grödig, Tel. Nr. 062 46/72 74 70.



Bibi Graetz Bild: SN strick

## NACHgeschenkt

### Betreutes Essen

In meinen Anfängen war ich Doppelliterat. Ich trank gern Rotwein beim Schreiben. Und der kam aus dem Methylbomberl namens Doppelliter. In Frankreich oder Italien reichten zur Qualitätsauszeichnung stets drei Buchstaben: A.O.C. und D.O.C. Warum sollten wir Österreicher nicht auch mit drei Buchstaben auskommen? R.O.T. „Ein Achtel Rot bitte!“ Nie gab es eine Gegenfrage. Der Weiße war sowieso ein Spritzer. Heute erleben wir dagegen fast überall eine Art „betreutes Essen“, besser bekannt unter dem Namen „Weinbegleitung“. Da muss natürlich auch schon das 0,1-Neigerl „Seewinkel-Trilogie vom Krautsack“ um fünf Euro auf den Tisch. Sobald der Wein einen Namen hat, ist er eben geadelt. Und zwar durch das „vom“. Selbst wenn der Krautsack ein Sandler ist, der den Doppler vorm Lokal vergessen hat. LUDWIG W. MÜLLER



## Glück der Rückständigkeit

Portugal ist zwar kein echter Geheimtipp mehr, macht aber nichts: das kleine Land am Atlantik bietet selbst für überdurchschnittlich Interessierte noch genug Entdeckungspotenzial. Das bewies eine Präsentation von 17 Weingütern aus dem Alentejo. In Salzburg boten die Winzer ihre Produkte in der neuen Vinothek Stangl an, ein schöner Rahmen für eine schöne Degustation.

Das Alentejo liegt im Süden Portugals und grenzt mit seinen 22.000 Hektar Rebflächen an Spanien. Vom „Glück der Rückständigkeit“ wird im Weingut Herdades dos Lagos gesprochen. Portugal war Jahrzehnte einsamer Außenposten, erst mit dem EU-Beitritt 1996 kam es zur langsamen Öffnung. Für Freunde und Freundinnen des Weines heißt das: es gibt eine wahre Fundgrube an alten, eigenen Rebsorten und spannenden Weinen. Es gibt aber auch – besonders im Alentejo – eine Hinwendung zu internationalen Trauben wie Cabernet Sauvignon und Syrah.

Die Region ist trocken und sehr heiß. Reife-probleme gibt es nicht, die Weine fallen grundsätzlich sehr kräftig aus. Unter den weißen Trauben



Machen Lust auf mehr: Die Weine des Alentejo.

steht die Antao Vaz hervor, eine sehr alte Sorte des Alentejo, die würzige, und wegen des Säuregehaltes doch frische Weine ergibt.

Die Arbeitsstrategie für Rotwein ist die Trincadeira. Sie verspricht einen unkomplizierten fruchtigen Trinkgenuss zu attraktiven Preisen. Aragonez (in Spanien Tempranillo) steht für mächtige Tannine, betörende Aromen und eher milde Säure. Darüber hinaus gibt es zahlreiche weitere Traubensorten, oft zu finden in Cuvees.

Spannend auch die Reise durch die Welt der Weinstile im Alentejo. Da gibt es auf der einen Seite die klar und deutlich auf den internationalen Markt zielenden Mainstream-Weine voll Wucht & Frucht und meist mit Cabernet und/oder Syrah. Und da gibt es die eher rauen und erdigen Klassiker der Region aus den traditionellen Sorten.

Preislich ist das Alentejo noch reizvoll. Gefällige Rotweine sollten um 7 Euro zu haben sein, Spitzengewächse liegen unterhalb der 40-Euro-Grenze. Zu haben unter anderem bei Stangl, Wienothek ([www.rioja.at](http://www.rioja.at)), Gawein Bruckner ([www.gawein.at](http://www.gawein.at)), Kuranda ([www.kuranda.at](http://www.kuranda.at)) strick