

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



ALTE WEINE

Die große Vertikalverkostung anlässlich unseres 25-jährigen Jubiläums gab für viele, auch für mich, wieder einmal Anlass, über alte Weine nachzudenken.

Gewiss boten die Umstände, fast tropische Temperaturen, hochsommerliches Wetter, an diesem Tag nicht die ideale Voraussetzung für eine derartige Verkostung. Schon die Probe bei der Vorauswahl löste bei mir große Bedenken aus. Doch nach dem Eindruck des ersten Schluckes, gab es innerhalb der nächsten Stunden die großen Überraschungen. Bei manchen Weinen konnte man fast von einer dramatischen Entwicklung sprechen. Wer hin und wieder solche Verkostungen miterlebt hat, kann das verstehen.

Manche Weine erreichten ihren Höhepunkt erst am nächsten Tag obgleich einige Weine schon am Morgen geöffnet wurden. Derartige Entwicklungen kann man allerdings nur bei wirklich großen Weinen verfolgen. Typisch ist für viele solcher Weine, insbesondere bei italienischen, die nicht in kleinen Fässern ausgebaut wurden, der Geruch des "prigionato", des eingesperrten. Dieser Geruch ist vor allen Dingen am Anfang nicht angenehm, verliert sich allerdings während der folgenden Stunden, indem er sich zu edleren Aromen umformt.

Natürlich verfügen nur wenige zu Hause über einen Weinkeller, in dem aus mehr als 25 Jahren gesammelte Weine lagern. Doch erfahre ich immer wieder in Gesprächen mit meinen Kunden, dass so mancher beachtliche Schätze in seinem Keller lagert und

mich um Rat bittet, wann sie denn zu genießen wären. Dieser Rat ist schwer zu erteilen, trotzdem möchte ich Ihnen an dieser Stelle einige Hinweise geben.

Wichtige Voraussetzung ist verständlicherweise die Temperatur in Ihrem Weinkeller. Sie sollte nicht über 17 Grad betragen, die Weine sollten im Dunkeln lagern und sollten nicht starken Temperaturschwankungen oder Erschütterungen ausgesetzt sein.

Es gibt noch einige technische Empfehlungen, die ich Ihnen nicht vorenthalten möchte: Hilfreich für die Belüftung eines alten Weines zur Entwicklung der Aromen ist das Dekantieren in der dafür entwickelten Karaffe, die dem Leser sicher bekannt ist. Erfahrene Weinkenner empfehlen, und auch ich selber kann mich eben aus Erfahrung diesen Empfehlungen anschließen, alte, gut gereifte Weine nur bei abnehmendem Mond zu öffnen, auch sollte man derartige Weine nicht zur Zeit der Reblüte und nicht zur Zeit der Ernte verkosten. Aber lässt sich das immer einrichten?

Als sinnvoll habe ich empfunden, von einem guten Jahrgang nach 10 Jahren Lagerung jedes Jahr eine Flasche zu öffnen. Schon bei der ersten Flasche lässt sich sagen, wie lange sich der Wein positiv entwickeln wird. Natürlich sind die Geschmacksvorstellungen von einem guten Wein unterschiedlich. Wenn Sie es geschafft haben, einen Wein 10 Jahre und

mehr in Ihrem Keller zu lagern, sollten Sie den Wein trinken oder aber das Risiko kalkulieren, das mit einer längeren Lagerung verbunden ist. Wer über einige Erfahrung verfügt, kann entsprechende Prognosen über die Zukunft eines Weines machen. Dabei gilt es das Alterungspotential schon in der Jugend zu erkennen. Wichtigste Voraussetzungen für ein langes Leben sind z.B. der Säure- sowie der Alkoholgehalt eines Weines. Wichtig für die Entwicklung der Aromastoffe ist ein hoher Gehalt an Polyphenolen, wie beispielsweise Tannine. Diese sollten allerdings möglichst aus der Traube stammen.

Alte Weine haben etwas faszinierendes, was sich nicht allein auf die Entwicklung der Geschmacks- und Aromastoffe bezieht, sondern auch auf einen Abschnitt des eigenen Lebens mit glücklichen und festlichen Tagen oder auch mit Erfolg überstandener schwieriger Perioden.

So wird Sie ein alter Wein selten enttäuschen, selbst wenn Sie den Eindruck haben, dass er seinen Höhepunkt überschritten hat. Damit soll nicht gesagt sein, dass ein alter Wein zwangsläufig gut ist. Ein alter Wein ist meist gut, weil man ja nur guten Wein alt werden lässt. Kleine oder mittelmäßige Weine gewinnen kaum durch das Lagern.

Große Weine aber können, wie der Mensch selber, noch sehr viel bieten, auch wenn sie ihren Zenit überschritten haben.