

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



TIPPS ZUR LAGERUNG

Wenn ich heute Kritiken oder Beschreibungen namhafter Journalisten über die verschiedensten Weine lese, fühle ich mich am Ende wie in Börsenberichten mit den Empfehlungen eines Investmentberaters. Finanztechnisch gesehen mag das richtig sein. Aber wer meiner hochgeschätzten Kundschaft von Weinenthusiasten spekuliert mit Weinen, um Geschäfte bzw. Gewinn aus diesen Geschäften zu erzielen? Gerade wie zur Zeit bei manchen Aktienkursen höre ich die Empfehlung "Halten". Meine Empfehlung ist "Kaufen" und "Trinken".

Es ist ein schönes Gefühl, einen gut sortierten Weinkeller zu unterhalten, und gelegentlich den guten Freunden eine schöne alte Flasche zu zeigen. Es hat sich so mit der Zeit die Vorstellung entwickelt, dass alte Weine immer gut sind. Das aber ist ein großer Irrtum. Vielmehr ist es so, dass in einem gepflegten Weinkeller nur sehr gute Weine längere Zeit reifen dürfen. Es gibt immer noch viel zu viele Weinliebhaber, die glauben, sie bräuchten jedweden Wein nur zu lagern, damit er besser wird. Auch dieses ist ein Irrtum. Im Prinzip aber der gleiche wie der Vorgenannte.

Vorraussetzung: Ein guter Keller

Nur wenige Weine sind für eine lange Lagerung geeignet. Und noch viel weniger Weine verbessern sich merklich innerhalb einer gewissen Lagerungszeit. Nur die ganz großen Weine gewinnen merklich während

einer längeren Lagerung. Die Voraussetzung aber ist ein guter Weinkeller ohne Licht, ohne größere Erschütterungen und einer gleichmäßigen Temperatur, die nur langsam und nur über einen längeren Zeitraum (Sommer-Winter) um wenige Grade schwankt. Auch sollten Sie in Ihrem Besitzerstolz die Flaschen nicht zu oft herausziehen.

Angabe zu langer Lagerzeiten

Es gibt Händler, die in ihren Katalogen astronomische Reifezeiten für Weine nur mittlerer Qualität angeben. Ich kann darin keinen Sinn sehen. Dabei unterstelle ich, dass der Händler selbst an diese Entwicklung glaubt. Kaufen Sie ein Fernsehgerät mit einer Technik, die vielleicht in fünf Jahren eingeführt wird? Gewiss nicht! Sie möchten heute, wenn überhaupt, das Gerät benutzen. Gehen Sie zum Bäcker und kaufen Brot, das Sie in vier Wochen essen möchten? Ein absurder Gedanke - und genau so absurd ist es, Wein zu kaufen, der vielleicht erst in fünf Jahren zu trinken ist. Im allgemeinen sollte der Wein, den Sie heute kaufen, auch heute, spätestens morgen, zu trinken sein. Es sollten fast nur solche Weine angeboten werden! Und wenn Weine heute nicht genießbar sind, sollte man niemandem versuchen einzureden, dass sie vielleicht morgen besser sind, wenn man selbst nicht hundertprozentig davon überzeugt ist.

Welche Weine gewinnen durch längere Lagerung?

Für diese Regel gibt es wenig Ausnahmen. In VINO ITALIANO liegt es nahe, vorzugsweise italienische Gewächse zu betrachten. Die bekanntesten sind große Barolo-, Barbaresco- und Brunello-Weine; aber auch große Barbera, denn gerade dieser Wein zeichnet sich durch ein sich wiederholendes Auf und Ab in seiner Entwicklung aus. Große Barbera haben mich häufig maßlos enttäuscht. Nach drei oder sechs Monaten aber erreichen sie wieder ein Maximum an Qualität, was kaum vorstellbar war. Auch denke ich an zahlreiche andere große Weine, die ein gutes Potential für eine längere Lagerung mitbringen. Heute aber hat sich auch in Italien die französische Sitte eingeschlichen, dem Konsumenten die Alterung der noch unreifen Weine zu überlassen. Warum? die Zinsen waren noch selten so niedrig, wie heute.

Im allgemeinen aber sollten die Weine zum Zeitpunkt, in dem sie angeboten werden, auch getrunken werden. Ich wiederhole meine Empfehlung, nicht "Halten", sondern "Kaufen" und "Trinken".

Gute Weine in 3-4 Jahren

Eine entsprechende Betrachtung über die Erzeugung von Weinen hätte vielleicht am Anfang dieser Überlegung stehen sollen. Doch erleichtert das Gesagte auch das Verständnis für die Weinerzeugung. Für die Komplexität der Weine sind meist die im Wein enthaltenen Polyphenole verantwortlich. Das daraus resultierende Rezept ist einfach. Man lasse die Maische (bei Rotweinen) möglichst lange nach der Gärung auf den Schalen liegen, um möglichst viel an Polyphenolen (Farbstoffe, Tannine etc.) mit dem Alkohol aus den Schalen zu gewinnen. Das Ergebnis sind ruppige, mit aggressiven Tanninen gesättigte Jungweine. Mit möglichst langer Lagerung in jungen Barrique-Fässern kommen

noch einmal große Mengen Tannin, auch Polyphenole in den Wein. Dennoch gibt man sich der Hoffnung hin, dass sich diese so verbinden (ein Trennen und Neuverketten der zum Teil recht langen Moleküle), dass die unangenehmen adstringierenden ausfallen und nur die schönen Vanille- und Lakritzton vermittelnden übrigbleiben. Gelingt diese Umwandlung im Laufe dieser Jahre wirklich, muss man in den meisten Fällen feststellen, dass der Wein zwar interessant schmeckt, aber nicht mehr nach Wein im eigentlichen Sinne.

Muß guter Wein immer alt sein?

Warum aber ist es nicht möglich, große Weine zu erzeugen, die nach drei oder höchstens vier Jahren ihr Maximum erreichen und getrunken werden können? Es geht, indem man bei der Erzeugung, bei der Maische, bei der Gärung und der späteren Fasslagerung sich darum bemüht, weniger aggressive und mehr geschmeidige Polyphenole von vornherein in den Wein zu bekommen, um dabei die charakteristischen Aromen der Trauben, des vergorenen Mostes zur Geltung zu bringen. Ob aber dann beim Cabernet Sauvignon die für diese Trauben typischen Cassis-Töne (schwarze Johannisbeeren) vorhanden sein sollten, ist ein heißes Thema und trennt die Weinwelt in die alte und die neue. Das allerdings hat weniger zu tun mit der Kunst der Oenologen, sondern mehr mit dem Boden: kalkreiche, basische Böden in der alten, kalkarme, säurebetonte, meist Granitböden, in der neuen Welt.

Am Ende dieser Betrachtung muss man feststellen, dass es sinnvoller ist, einen Wein zu erzeugen, der in drei bis vier Jahren optimal ist, statt einen Wein, auf den man hofft, dass er vielleicht in zehn Jahren diese Qualität erreicht. Ich bin für die erste Möglichkeit, das heißt für den Weintrinker, dass er die Weine, die er heute kauft, heute, spätestens morgen im Hoch ihrer Entwicklung auch trinken kann, von wenigen bereits genannten Ausnahmen abgesehen.

Wenn ich nicht in meinem Katalog besonders darauf hinweise, sind alle Weine jetzt zu kaufen und zu trinken.

Spekulieren?

Ob es sich lohnt, mit großen Weinen zu spekulieren, kann man genau genommen nur über die Vergangenheit sagen. Es hat sich gelohnt. Für die Zukunft lässt sich das gleiche vermuten, doch bitte, nageln Sie mich nicht fest auf diese Vermutung. Die Preise werden in diesem Falle weniger von der Qualität bestimmt als von der Nachfrage. Die Menge aber bleibt die gleiche. Auch hier macht sich die Finanzkrise in Fernost bemerkbar. Die exponentiell gestiegene Nachfrage aus diesem Gebiet hat sich merklich abgeschwächt. Dagegen steigt der Bedarf in den osteuropäischen Ländern

laufend. So bleibt dem Spekulant die Hoffnung auf Preissteigerungen, dem Weinliebhaber auf nachgebende Preise. Trotzdem, ein bisschen sollten Sie schon spekulieren, nicht um nach Preissteigerungen den Wein anderen zu verkaufen, sondern um ihn zum richtigen Zeitpunkt selber zu trinken. Einen sehr wichtigen Hinweis aber möchte ich Ihnen noch geben. Die Zeit vergeht immer schneller und oft fehlen dann die Gelegenheiten, einen großen Wein zu genießen. Vergessen Sie nicht die schönen Flaschen in Ihrem Keller, sonst könnte es vorkommen, dass Ihre Erben den Wein trinken. Genießen Sie die Weine heute!

Auf Ihr Wohl!

Harald L. Bremer