

Im Weininterview

mit Sommelier Martin Widemann, Vizepräsident des NÖ Sommelierverbandes

TEXT VON CHRISTIANE BUCHECKER

Wie lagere ich Wein richtig?

Martin Widemann: Die richtige Lagerung hängt von mehreren Faktoren ab:

- 1 • Welchen Verschluss hat die Weinflasche? Bei Schraubverschluss ist die Lagerung weniger aufwendig als bei Weinen, die mit Naturkork verschlossen sind. Diese müssen nämlich liegend gelagert werden, damit der Kork nicht austrocknet und in Folge Sauerstoff zum Wein kommt, der diesen rasch altern lässt. Des Weiteren sollte die Luftfeuchtigkeit nicht unter 70 Prozent liegen, denn auch dann trocknet der Kork aus. Liegt die Luftfeuchtigkeit im Keller über 90 Prozent, werden wiederum die Etiketten schimmelig oder lösen sich auf.
- 2 • Die Weinflaschen sollten ruhig und erschütterungsfrei gelagert werden.
- 3 • Die Weinflaschen sollten weiters dunkel gelagert werden.
- 4 • Eine gute Beschriftung und ein Lagersystem sind von Vorteil, weil man die richtige Flasche schnell im Keller findet und man die Flaschen nicht bewegen muss.

Welchen Wein kann ich lange lagern und welcher Wein sollte möglichst „frisch“ getrunken werden?

Beim Konservieren von Obst und Gemüse wurde schon immer Folgendes gemacht: in Alkohol eingelegt, mit Zucker eingekocht oder in Essig eingelegt – das sind auch die Faktoren für eine längere Wein-Lagerung. Heißt: Süßweine mit viel Zucker sind nahezu ewig haltbar. Im Weinkeller der Coburg in Wien liegen zum Beispiel 300 Jahre alte Süßweine aus Frankreich.

Der Alkohol spielt eine wichtige Rolle: Unter 13% Vol. ist es schwieriger, Weine länger zu lagern. Und: Ein gewisses Maß an Säure oder Bitterstoff ist wichtig. Daher sind Rotweine wegen des Tannins gut lagerfähig. Am besten fragen Sie einen Winzer oder Sommelier Ihres Vertrauens, der Sie bezüglich Lagerzeiten beraten kann. Generell trinken wir aber viele Weine in Österreich viel zu jung. Ein kräftiger Weißwein mit 13% Vol. oder mehr sollte schon eine gute Weile liegen bleiben und man sollte ihn nicht vor 1,5 bis 2 Jahren trinken – denn dann macht er erst so richtig Trinkfreude.

Was ist die ideale Trinktemperatur?

Die Regel ist: Je leichter und je jünger, desto kühler, nämlich 7 bis 9 Grad Serviertemperatur. Bei kräftigen Weißweinen sind 12 bis 14 Grad perfekt. Rotweine sollten nicht zu warm gereicht werden, sprich zwischen 16 und 18 Grad.

Welches Glas sollte man für welchen Wein verwenden?

Ein passendes (lacht). Spaß beiseite: In Österreich gibt es eine großartige Glaskultur, die aus dem Vollen schöpft. Prinzipiell kann man sagen: Je kräftiger der Wein, desto größer darf das Glas sein.

Die Weinempfehlungen zu den Rezepten der Top-Wirte stammen von Sommelier Martin Widemann!



FOTO: WIDEMANN