

1. In einem schlechten Jahrgang wächst kein guter Wein

Falsch. Selbst in äußerst schwierigen Jahrgängen wie 2006 haben, um nur ein Beispiel zu wählen, einige badi-sche Winzer herausragende Weine gekeltert. Mit viel Mühe allerdings, mit einem enorm hohen Selektionsaufwand in Weinberg und Keller und unter Zuhilfenahme aller zur Verfügung stehenden technischen Möglichkeiten. Weil noch vor ein paar Jahrzehnten deutlich weniger technisch machbar war, gab es einst tatsächlich die berüchtigten Fehljahrgänge, in denen praktisch nichts Trinkbares gekel-tert wurde. (Siehe auch: „Der Klimawandel ist gut für die deutschen Winzer“.) 1965 war in weiten Teilen Europas so ein miserables, kaltes und verregnetes Jahr, und 1968 sah es kaum besser aus. Heute allerdings sollte sich der Genie-ßer vor Pauschalisierungen hüten und lieber auf den Na-men des Winzers achten. Ambitionierte Erzeuger können es sich ihres Renommees wegen kaum erlauben, wirklich schlechte Weine abzufüllen. Sie produzieren in Jahren mit unvorteilhaften Wetterbedingungen immer noch ordentli-che bis gute Tropfen – wenn auch oft in kleineren Mengen. Das Ganze lohnt sich freilich nur dann, wenn auch die ent-sprechenden Preise erzielt werden. Erlöst der Winzer nur ein, zwei Euro pro Flasche, wird der Aufwand in einem schlechten Jahr so hoch, dass es günstiger käme, ganz auf die Ernte zu verzichten. Doch wenn 20, 50 oder gar 500 Euro pro Flasche drin sind – bei einem Premier Cru aus dem Bordelais ist auch die letzte Zahl keine Utopie –, so lohnt sich das Ziehen sämtlicher Register. So können Hub-schrauber im Frühjahr die Frostgefahr am Boden durch Aufwirbeln der unterschiedlichen Luftschichten bannen. Im Sommer und im Herbst werden dann die Trauben ge-

teilt, damit sich weniger Fäulnis entwickeln kann. Und auch die Verwendung von Netzen oder Folien gegen Vögel, Insekten und Wetterunbill würde sich dann lohnen. Schließlich können mit hohen Einnahmen auch Mitarbeiter bezahlt werden, die am Sortiertisch jede einzelne Beere begutachten und die faulen oder verdorbenen aussortieren.

2. Wein muss atmen –und Korken sind die besten Verschlüsse der Welt

Nein und nochmals nein. Atmen muss der Wein nicht nur nicht – er kann es gar nicht! Er besitzt nämlich, wie selbst Nicht-Mediziner sofort feststellen, gar keine Lunge. Eine kontrollierte Zufuhr von Luft ist somit nicht möglich, eine unkontrollierte aber wäre gefährlich. Dieser Weinmythos hat freilich einen wahren Kern: Eine gewisse Menge an Sauerstoff ist für die Reifung eines Weines sinnvoll oder gar notwendig. Dieser Anteil aber kommt schon beim normalen Ausbau des Weines im Fass oder Tank hinzu; weiterer Luftzufuhr bedürfen in aller Regel weder Weiß- noch Rotweine. Damit ein guter Tropfen so lange wie möglich frisch bleibt, kann es also nur ein Bestreben geben: das Eindringen von Luft nach dem Abfüllen so weit wie möglich zu begrenzen. Konsequenz zu Ende gedacht heißt das: Korken sind nicht die beste Lösung für den Wein, denn die aus Baumrinde produzierten Verschlüsse sind von unregelmäßiger Struktur, sie lassen mal mehr, mal weniger Sauerstoff in die Flasche, sie verlieren mit der Zeit an Elastizität – und sie kontaminieren den Wein in viel zu vielen Fällen mit Stoffen, die Mufftöne auslösen. Experten schätzen, dass mindestens fünf Prozent aller Weine (vielleicht aber viel mehr) nachvollziehbar mit aus dem Korken stammenden

Fremdstoffen verseucht sind – mal leicht, mal so stark, dass sie ungenießbar werden.

Wie gut man auf Korken verzichten kann, zeigt sich übrigens auch bei der traditionellen Reifung des Champagners. Die besten Sorten lagern bis zu acht Jahre (in Extremfällen sogar noch länger!) mit den vom Bier bekannten Kronkorken im Keller des Erzeugers und ganz bewusst unter Ausschluss von Sauerstoff. Naturkorken kommen, eigentlich unnötigerweise, erst kurz vor der Auslieferung auf die Flasche. Wie gut auch stille Weine reifen, die mit Schraubverschlüssen oder Kronkorken abgefüllt wurden, lässt sich bei Verkostungen durchaus nachvollziehen. So verfügt das Weingut Querbach in Oestrich-Winkel (Rheingau) über eine erstaunlich frisch wirkende Kollektion an trockenen Rieslingen bis zurück zum Jahrgang 1999. Und was auch nach fast zehn Jahren ohne Korke noch so viel Trinkspaß macht, das musste definitiv nie atmen!

Die besten Flaschenverschlüsse:

I. Schraubverschluss (lange Erfahrung, in der Getränkeindustrie bewährt, die Flaschen sind unkompliziert zu öffnen und zu verschließen)

II. Kronkorken (alle Vorteile des Schraubverschlusses, dazu auch für Sekt geeignet, aber kaum wieder zu verschließen).

III. Naturkorken (kann Fehltöne im Wein auslösen, hält oft nur 15 bis 25 Jahre lang dicht)

IV. Kunststoffkorken (selbst im besten Falle nicht für mehr als ca. sechs Jahre Lagerung geeignet)