


Marcus Reckewitz



Populäre
Wein-Irrtümer

Ein unterhaltsames Lexikon

Anaconda

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Abdruck des Gedichts von Fritz Eckenga auf S. 86–87
mit freundlicher Genehmigung:
Fritz Eckenga, Der Wein war ein Gedicht. Aus: Draußen
hängt die Welt in Fetzen, lass uns drinnen Speck ansetzen.
© Verlag Antje Kunstmann GmbH, München 2002

© 2012 Anaconda Verlag GmbH, Köln
Alle Rechte vorbehalten.
Umschlagmotiv: iStockphoto.com / © Jivko Kazakov
Umschlaggestaltung: Druckfrei. Dagmar Herrmann, Köln
Printed in Czech Republic 2012
ISBN 978-3-86647-820-6
www.anacondaverlag.de
info@anacondaverlag.de

Aperitif

Seit Jahr und Tag geistern sie durch die Gemeinde der Weinliebhaber: die Mythen, die populären Irrtümer, die scheinbaren Sicherheiten, die Halbwahrheiten und Vorurteile. Ob echte Kenner, fortgeschrittene Laien oder unbedarfte Einsteiger, sie alle lieben diese einfachen »Wahrheiten«, weil sie Orientierung versprechen, weil sie ein ungemein komplexes Thema herunterbrechen auf scheinbar einfache Gewissheiten. Das erklärt ihren Erfolg und die Hartnäckigkeit, mit der sie sich halten.

Doch Mythen und Irrtümer sind nichts weiter als Stolpersteine, die einen ungezwungenen und unkomplizierten Zugang zu einem ungemein spannenden Stück Alltagskultur verhindern. Wer beispielsweise dem modischen Irrglauben anhängt, dass allein dunkle Rotweine komplexe Tiefe und Kraft bieten können, wird sich all den intensiven Geschmacksabenteuern verschließen, die auch farblich ein wenig blässere Kandidaten bieten können. Was einer Zwangsamputation der Möglichkeiten gleichkommt. Und wer glaubt, dass Wein durch einen Naturkorken »atmen« muss und deshalb Weine mit Drehverschluss einfach ablehnt, wird eine Menge wirklich guter Tropfen verpassen.

Also räumen wir mit diesem kleinen Lexikon einige der größten Stolpersteine aus dem Weg. Mit jedem entzauberten Mythos trennt man sich zwar von einer lieb gewonnenen (Schein-)Gewissheit, doch man gewinnt auch ein wenig mehr Einblick, man erfährt einfache Wahrheiten, erhält einen unverstellteren Blick auf die Welt des Weins.

Und diese Welt ist ungemein bunt und abwechslungsreich, bisweilen auch bizarr und kurios. Alles, was man braucht, um sie sich zu erschließen, sind aufgeschlossene Sinne. Und Neugier. Neugier auf das individuelle Persönlichkeitsprofil, das da in jedem Glas darauf wartet, entdeckt zu werden. Neugier auch auf die ungeheure Vielfalt, durch die man sich ein Leben lang trinken darf. Der Rest kommt von alleine.



Alkohol

Der Alkohol verdampft beim Kochen

Vorweg ein Süppchen? Vielleicht ein Champagner-Süppchen mit Pommery-Senf? Als Zwischengang in Weißwein und Pernod marinierter Fenchel mit Jakobsmuscheln? Zum Hauptgang ein Bœuf Bourignon in rotem Burgunder? Dazu einen Roten im Glas? (Ein Glas? Zum Essen? Das geht!) Und hinten drauf noch eine mit Marsala aufgeschlagene Zabaglione?

Wenn Sie mit einer solchen oder ähnlichen Menüfolge im Bauch das Restaurant verlassen und auf der anschließenden Heimfahrt von einem Freund und Helfer angehalten und danach gefragt werden, ob Sie was getrunken haben, und wenn Sie dann ebenso wahrhaftig wie unschuldig antworten: »Nur ein Glas Wein zum Essen!« – dann wandeln Sie auf sehr dünnem Eis!

Sie mögen vielleicht tatsächlich zum Essen nur ein Glas Wein getrunken haben. Und das dürfte für eine Fahruntüchtigkeit in der Regel nicht reichen. Und dennoch reißen Sie die Promillegrenze. Denn das zweite oder gar dritte Glas haben Sie nicht getrunken, sondern gegessen! Weil – nein! – der Alkohol von Wein oder anderen Alkoholika im Essen entgegen der landläufigen Meinung beim Kochen eben nicht oder zumindest nicht vollständig verdampft.

Schuld daran ist aber nicht der Alkohol! Alkohol alleine würde bei seinem Siedepunkt von bereits 78 Grad beginnen zu verdunsten. Nein, schuld ist das Wasser. Das Wasser im Wein, im Schampus, im Bier, im Schnaps! Das hat nämlich einen Siedepunkt von knapp 100 Grad und

ist in Alkoholika mit bis zu 90 Prozent oder gar mehr enthalten. Und weil sich auch beim Kochen das Wasser-Alkohol-Gemisch nicht vollständig trennt, steht das Wasser dem Alkohol beim Versieden im Weg.

Die Folge: Je nach Hitze, Garzeit, Pfannen- bzw. Topfgröße, je nach Kochen oder Backen und je nachdem, ob ein Deckel zum Einsatz kommt oder nicht, können noch zwischen fünf und bis zu 85 Prozent des zugegebenen Alkohols in Topf und Pfanne verbleiben. Böses Wasser!

Beim Backen verbleibt am meisten Alkohol, beim Kochen in einer großen, offenen Pfanne am wenigsten. Am höchsten ist der Alkoholgehalt in kurz vor dem Servieren mit Wein, Sherry oder gar Schnaps aromatisierten Suppen oder Saucen. Nach einer viertel Stunde Köcheln darf man mit noch 40 Prozent, nach einer halben mit noch 35 Prozent des ursprünglichen Alkohols rechnen. Erst nach zweieinhalb Stunden haben sich 95 Prozent des zugefügten Alkohols verflüchtigt. Das alles hat man gemessen. Wissenschaftlich. An der University of Idaho.

Also: Beim nächsten Mal bestellen Sie ein Taxi! Oder Sie lehnen mindestens die Suppe ab. Oder den Burgunderbraten. Am besten beides: »Burgunderbraten? Nein danke! Ich muss noch fahren!«



Amphoren

*Back to the roots – mit der Amphore
biodynamisch ins Erdreich*

In jenen Großstadtdressorts, in denen Bio-Märkte die Wohn- und Einkaufsviertel in einer Dichte besiedeln wie anderswo Currywurstbuden, hört man in Vinotheken immer öfter die Frage: »Haben Sie