

Fachbeitrag zum Thema «Vin Naturel»

Lebendige Weine im Gastro-Alltag



Mit Zeit, Hingabe und Wissen: Wer in der Lage ist, lebendige Weine gezielt einzusetzen, gewinnt an Mehrwert.

Shutterstock

Lebendige, gebiets-typische Weine bergen viel Potenzial. Sie können Gäste inspirieren, verlangen aber eine besondere Hingabe.

Gut konzipierte Weine aus industrieller Produktion bedienen in erster Linie Assoziationen und Erwartungen der Gäste und vermögen diese oft auch zu erfüllen. Insbesondere gängige Marken nehmen Mitarbeitenden und Betrieb Verantwortung ab. Wer beschwert sich schon bei den Servicemitarbeitenden oder beim Sommelier über die Qualität einer bekannten Marke? Diese Positionen auf der Weinkarte vermögen in gewissen Situationen den anspruchsvollen Gastronomiealltag, insbesondere in turbulenten Zeiten, zu erleichtern.

Wenn man jedoch davon ausgeht, dass der Gast grundsätzlich auf der Suche nach Inspiration ist, geht jede Weinposition, die lediglich Erwartungen erfüllt, einher mit brachliegendem Potenzial. Ist ein Betrieb in der Lage, lebendige Weine gezielt einzusetzen, wird er



Severin Aegerter

Inhaber Weinhandlung Cultivino in Bern-Liebfeld. Er widmet sich seit 20 Jahren seiner Tätigkeit als Weinhändler und ist ein Verfechter des lebendigen Weins.

cultivino.ch

sich profilieren können und auch bei jenen Gästen positiv in Erinnerung bleiben, die vielleicht einen bestimmten Wein nicht ein zweites Mal bestellen würden.

Auffallend in der Schweizer Gastronomie ist der Umstand, dass Qualitätsansprüche und Selektionskriterien bei den Produkten für die Küche und beim Wein sehr unterschiedlich sind. Kein ambitionierter Koch würde für seine Gerichte standardisierte Gemüse oder Früchte aus industrieller Produktion ohne Eigengeschmack verwenden.

Gleichzeitig finden sich auf der Weinkarte mit grösster Wahrscheinlichkeit Weine, deren Traubengut auf toten Böden im konventionellen Weinbau und in Monokulturen gewachsen ist und deren Geschmack ausschliesslich auf chemischen Hefen und Enzy-

men basiert. Das ist ein Missstand, der zwar teilweise auch auf die unzulängliche Deklarationspflicht der Weinbranche zurückzuführen ist. Trotzdem gehört die seriöse und bewusste Selektion der Produkte in den Verantwortungsbereich eines Gastronomiebetriebes. Spezielles Engagement in diesem Bereich wird insbesondere von jenen Gästen geschätzt, die wissen, dass Qualität ihren Preis hat.

Bei Blindverkostungen fallen diese Weine oft durch die Maschen

Der Weinmarkt wird heute dominiert von vordergründigen Weinen, die auf der beschränkten Geschmackspalette der Primärfuchtaromen spielen. Es ist nachvollziehbar, dass sich für die Selektion dieses Weintyps einfache Punkteskalen etabliert haben, die dann als Messlatte über sämtliche Appellationen des Weingürtels gelegt werden.

Der gängige Modus der Punktevergabe ist die Blindverkostung, wo Weinprofis mit ihren tauben Gaumen teilweise abenteuerliche Mengen von Weinen in kurzer Zeit zu beurteilen haben. Lebendige Weine mit Gebietscharakter fallen aber bei Blindverkostungen zuverlässig durch die Maschen, und man wird komplexen Weinen aus unterschiedlichsten Appellationen in der Zehner- oder Hunderterskala schlicht nicht gerecht. Mineralstoffe und feine Geschmacksnuancen im Wein wollen vom Gaumen lustvoll geschmeckt und erforscht werden. Um einen interessanten Wein erfassen zu können, braucht es vor allem Zeit und Hingabe.

Der erste Schluck nach dem Öffnen der Flasche offenbart vielleicht nur ein bestimmtes Spektrum des Ganzen. Der nächste Schluck öffnet aber vielleicht schon ein neues Fensterchen, und mit zunehmender Belüftung zeigt der Wein weitere, ungeahnte Facetten, während anderes in den Hintergrund rückt. Und am Ende der Flasche formiert sich ein erstes Bild. Ein Bild aber, das derselbe Wein nach einer Woche, nach einem Monat oder nach mehre-

ren Jahren immer wieder neu komponiert.

Weine ohne chemische Additive sind meist viel bekömmlicher

Damit lebendige Weine in einem Betrieb zum Mehrwert werden, bedarf es eines entsprechenden Handlings. Einige Weine funktionieren nur ab einer gewissen Betriebstemperatur, andere Weine brauchen Zeit, um sich entfalten zu können. Die Gäste müssen darauf aufmerksam gemacht werden, dass sich das zweite vom ersten Glas unterscheiden wird und sich erst in Verbindung mit den passenden Gerichten das Wesen der Weine erschliesst.

Hierzulande muss man immer noch mit weit verbreiteten Vorurteilen aufräumen: Kohlensäure in Rotweinen und trübe Weissweine bedeuten nicht zwingend Weinefehler, sondern basieren oftmals auf bewussten Entscheidungen des Winzers, auf überflüssige Interventionen zu verzichten. Es braucht diese Leidenschaft für besondere Qualität und prägnante Charakter sowie eine gewisse Neugier in der Selektion der Produkte. Aber es ist völlig falsch, die Unberechenbarkeit des lebendigen Weins gleichzusetzen mit Kompliziertheit oder schwierigen Erzeugnissen, nur weil sie nicht den bekannten Geschmackspalton entsprechen. In den meisten Fällen sind Weine, die auf einem qualitativ hochstehenden Traubengut basieren und ohne chemische Additive auskommen, sehr viel bekömmlicher als industrielle Weine. Um die Kultur des lebendigen Weins in einem Gastronomiebetrieb zelebrieren zu können, bedarf es weder eines eigens dafür eingestellten Sommeliers noch einer aufwendigen Weinkarte, die Gäste wie Mitarbeiter überfordert. Ein inspirierendes Weinangebot lässt sich schon mit wenigen Positionen realisieren.

In der Rubrik «Fachbeiträge» schreiben verschiedene Expertinnen und Experten in loser Folge über Themen, die das Gastgewerbe betreffen. Sie greifen darin einen bestimmten Bereich oder einen aktuellen Diskussionspunkt ihres jeweiligen Spezialgebietes auf.

ANZEIGE

5th WORLD TOURISM FORUM LUCERNE

4 – 5 MAY 2017, LUCERNE, SWITZERLAND

Stay relevant in uncertain times!

www.wtflucerne.org