

Diplomsommeliere Sabine Flieser-Just

Rahmenbedingungen. Weingenuss

**Was gibt einem Glas Wein den perfekten Rahmen?
Wie finden wir die feinen Nuancen des Genusses?
Die große Rolle spielt vor allem, wo, wann und mit wem wir genießen!**

Der Rahmen oder auch der Ort, die Konstitution des Weines, die Kühltemperatur, die Glasform, die Stimmung, der Anlass und die Geschichte zum Wein sind wesentlich. Genießer sind Akteure und Zuschauer zugleich, können Regie führen oder sich im Sessel zurücklehnen. Hauptsache, es steht ausreichend Zeit zur Verfügung. Nichts passt weniger zum Genuss als zu wenig Zeit zum Genießen.

Eine Notarin, ein Klassikliebhaber, ein Lebensmittelhandwerker, eine Floristin, eine Modedesignerin, ein Ingenieur, eine vegane Foodbloggerin und ein Bauunternehmer gehen in eine Weinbar. Was haben sie gemeinsam? Alle trinken Wein. Nur welchen Wein wird jede einzelne Person wählen? Eine spannende Frage. Werden es für diese acht Personen acht unterschiedliche Weine sein, werden es drei verschiedene Weine sein, oder gelingt das Kunststück, alle mit

demselben Wein zu begeistern?

Wir trinken Wein, weil wir genießen wollen. Wein ist Emotion, Leidenschaft, Schönheit, Abenteuer, Wunder, Stolz, Nostalgie, aber auch Schwierigkeit, Frustration und Unsicherheit. Jedes Glas Wein enthält mehr, als man ihm ansieht, doch die ersten Eindrücke sind trotzdem wesentlich.

Der Wein muss der Stimmung, dem Anlass und dem Zweck entsprechen, aber vor allem muss er schmecken. Die Auswahl wird in kurzen Momenten getroffen, die geleitet sind von Fragen, wie: „Was genau willst du? Mit wem bist du gerade zusammen? Wie ist die Umgebung, die Situation, das Gefühl?“ Also ganz schön viele emotionale Antworten sind notwendig, um die richtige Entscheidung zum passenden Genuss zu treffen. Zum Glück können wir uns dabei auf unsere Sinne verlassen.



Auf unseren Sehsinn: Schon vom Aussehen her, wenn wir ein Glas Wein vor uns haben, können wir mehr als die Hälfte der Puzzleteile zusammenstellen. Bereits die Farbe verrät uns über die Rebsorte oder auch die Viskosität, gepaart mit dem Alkoholgehalt sehr viel. Die Farbtiefe führt uns noch zur Einschät-

zung der Reife. Auch die richtige Glaswahl spielt eine entscheidende Rolle. Dickwandige, kurzstielige Gläser, die vielleicht auch noch gerade geformt sind, sperren den Wein ein und den Genuss aus. Ein langstieliges, dünnwandiges und der Rebsorte zugeschnittenes, hochwertiges Glas, kann den Genuss extrem beeinflussen. Probieren Sie es aus. Machen sie den Test: Verwenden sie ein Limonadenglas, ein kleines Achtelglas, wie man es von früher kennt, und ein hohes und bauchiges Weinglas und gießen sie überall denselben Wein ein und kosten sie. Das Ergebnis wird sie überzeugen!

Zudem ist das haptische Vergnügen ein ganz anderes.

Unsere Nase, sie täuscht uns selten. All die vielen Aromen, die wir Zeit unseres Lebens in unserem Aromenlexikon im Gehirn abspeichern, warten darauf, abgerufen zu werden. Je mehr Aromen wir wie Vokabeln sammeln, desto genussreicher wird ein Glas Wein. Wir werden immer mehr Facetten



Adobe-Stock-Foto

und Aromenkomponenten erkennen und benennen können. Und wir werden die Eindrücke der Nase viel besser mit dem Geschmack in Einklang bringen können. Es wird mehr und mehr ein passendes Gesamtbild entstehen, das uns eine gute Einschätzung zur Qualität bringt. Und darauf kommt es schließlich an, den Gesamteindruck beschreiben zu können.

Wesentlich für den perfekten Genuss ist vor allem aber auch die richtige Temperatur des Glases. Zu kalter Wein sperrt die Aromen regelrecht ein. Auf der anderen Seite der Skala wird ein zu warmer Wein in seinen Komponenten auseinanderfallen. Jun-

ger Weißwein der Kategorie Gebietswein will zu einer anderen Temperatur genossen werden als gereifter Riedewein. Fruchtbetonter Schaumwein muss anders gekühlt werden als Sekt der Kategorie Reserve. Die Kühltemperaturen bewegen sich auf einer Skala von 7° C bis zu 18° C nicht darunter und auch nicht darüber. Auch der strapazierte Begriff „Raumtemperatur“ sollte gar nicht mehr in Verbindung mit Weingenuss vorkommen. Niemandem soll Wein mit 22° C plus im Glas zugemutet werden.

Der Ort gibt natürlich das Drumherum, den Rahmen zum Genuss. Wenn sie zuhause eine Flasche Wein öffnen, zelebrieren sie es. Wein ist immer flüssiggewordene Geschichte und Emotion. Wein ist ein edles

Getränk, das den passenden Rahmen braucht, um zu strahlen: Wein liebt die Bühne. Die bereiten im Normalfall die Gastgeberinnen und Sommeliers, rollen mit jeder bestellten Flasche Wein einen imaginären roten Teppich aus, damit der Wein diesen betreten und seine Geschichte zum Besten geben kann. Sommeliers lieben es, diese Geschichten zu erzählen. Eine Weinkarte verrät daher sehr viel mehr als man auf den ersten Blick glauben möchte. Das Sortiment gibt auch Einblick in die persönliche Passion der Sommeliers.

Geht es um die passende Kombination von Wein und Speisen sollte idealerweise zuerst der Wein gewählt werden und danach die Zutaten und Zubereitung der Speise. Unser Gaumen liebt harmonische Verbindungen der einzelnen Komponenten, feine Balancen und aromatische Beziehungen. Schnell aber kann das alles kip-

pen und unharmonisch werden, wenn nicht die richtigen Kombinationen getroffen werden. Hier ist neben Fingerspitzengefühl auch das Wissen um die Beziehungen der Geschmacksarten und der Aromen gefragt.

Wo finden wir nun die feinen Nuancen des Genusses? Sie sind da und warten darauf entdeckt zu werden! Ein Sommelier/ eine Sommeliere beherrscht die Fülle an kleinen Details, die zu einer Orchestrierung des Geschmacks, der Interpretationen und der Präsentation summieren und den Gast, das Essen, den Raum und den Augenblick erheben und dabei aber immer im Auge behalten, dass die Summe aus eins plus eins drei ergibt.

Genuss ist alles, was zählt.

Genusscoach
DS Sabine Flieser-Just



Adobe-Stock-Foto

Paneele mit Dämmung & Großfliesenplatten

In allen Farben

Für Sanierung & Neubau über

- Altes Mauerwerk, Rohbau
- Holz, Gipskarton
- Alte Fliesen
- Rostendes Blech

+++ Decke & Wand +++

Einfache und rasche Verlegung:

lebensmittelrein - wasserdicht
schimmelfrei - schwitzfrei - abwaschbar
fugenfrei - pflegeleicht -
steinhart - glatte Oberfläche!

Auch mit Infrarot -Heizung möglich.



20 Jahre
bewährt!

ISO THERM Panel - Erzeugung

A-3400 Krems - Hafenstr. 60 - Gewerbegebiet
02732/76 660 - www.isotherm.at

KLEINANZEIGEN

Gratis für Abonnenten u. Mitglieder des LOWGV! Unter Tel.-Nr. 0316/ 8050-1630, Fax 8050-1620, e-mail: office@obstweingarten.at, können Sie ihre Kleinanzeige bis 15. des Vormonats aufgeben.

Zu verkaufen: **Faltbare Egge**, hinten mit Sternwalze Breite 3.60 m. Sofort einsatzbereit, € 100.-. Tel. 0664 / 3693646

Zu verkaufen: 400 Stück Original Weingartensäulen, Bestzustand. Tel. 0664 / 2347508

Zu verkaufen: Mobile Mürtzaler Seilwinde 3600 kp, Trommelbremse erneuert, Tel. 0664 / 1205698