

Drei einfache Tipps zum Thema Wein



Aus dem SZ-Magazin

„Pilze sollte man nicht waschen!“ 44 Tolle Tricks und Kniffe von den Profis in den Küchen hat das Süddeutsche Zeitung Magazin Nr. 48 vom 28. November 2014 veröffentlicht. Die Großmeister der deutschen Küche verraten hier in kurzen Statements einfache Kniffe aus ihrer Trickkiste, die ganz leicht beim Kochen anzuwenden sind. Als Weinspezialist wurde ich gebeten, in diesem prominenten Umfeld drei möglichst einfache Tipps zum Weingenuss zu geben. Gerne, das ist Semplice.

SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

Rotwein

Angebrochene Rotweinflaschen gehören in den Kühlschrank. Je voller die Flasche ist, desto besser hält der Wein sich, weil neben der Temperatur das Verhältnis der Flüssigkeit zum Sauerstoff für die schädliche Oxydation entscheidend ist. Die angebrochene Flasche möglichst luftdicht mit einem Korken verschließen! Wenn man weiß, dass man nur eine halbe Flasche trinkt, ist es sinnvoll, gleich nach dem Entkorken die zweite Hälfte des Weins in eine kleinere Flasche umzufüllen, mit einem möglichst sauberen Korken dicht zu schließen und ab ins Flaschenfach des Kühlschranks.

Weißwein

Bei Partys ist der Platz im Kühlschrank meist beschränkt. Also einen Eimer mit Würfeleies von der Tankstelle zum Weinkübel machen, oder gleich die Badewanne. Noch einfacher: Weißweinflaschen vor der Party aus dem Karton nehmen, vorkühlen, und dann in den Karton zurück, gut verschließen und nicht im Luftzug stehen lassen. Wie ein großer Eisblock entsteht eine Einheit, die bei relativ großer Masse kaum Angriffsfläche zum Wärmetausch bietet. Der Weißwein bleibt so über Stunden kalt. Die Flaschen einzeln entnehmen, Karton wieder verschließen, usw. Im Übrigen und gegen jede Schulmeinung: Ein kleiner Kälteschock im Gefrierfach hat noch keinem Partywein geschadet...

Korken

Wenn jemand am Tisch sagt, ein Wein schmeckt nach Kork, stimmt das zu 99%. Schon bei der geringsten Ahnung, nicht trinken, das verdirbt die Laune! Aber korkige Weine können Sie ohne weiteres zum Kochen verwenden. Guter Wein hat noch keinem Gericht geschadet.