

WeinSommer-Tournee 2011

Im Auftrag des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten
sowie der Weinwerbungen Rheinland-Pfalz

Pressemitteilung

Heidesheim, Juni 2011

FAQs – Die häufigsten Fragen zum Wein

Wie sollte der Wein gelagert werden?

Weine, die man heute kauft, werden meist jung getrunken, müssen daher nicht lange gelagert werden. Die Lagerfähigkeit ist stark abhängig von Rebsorte und Ausbau. Hier berät Sie Ihr Winzer gerne.

Grundsätzlich gilt jedoch: Ideal ist eine liegende Lagerung bei gleich bleibender Temperatur von ca. 12 Grad, am besten im Dunklen.

Wann sollte Wein dekantiert werden?

Man unterscheidet Satz- und Umfüll-Dekantieren.

Alte Rotweine werden vorsichtig satz-dekantiert, um den Weinsatz in der Flasche zurückzuhalten.

Jüngere Rotweine erhalten durch schwungvolles Umschütten in eine Dekantierkaraffe Zufuhr von Sauerstoff und verlieren dadurch die herben Aromen und werden weicher und runder. Durch die Vergrößerung der Oberfläche können sich die feinen Duft- und Geschmacksstoffe besser entfalten. Daher sollte Rotwein immer aus einem volumigen Glas genossen werden.

Tipp: Probieren Sie den Wein direkt aus der Flasche und nach 1 bis 2 Stunden im Dekanter, dann erleben Sie die Entwicklung des Weines direkt mit.

Welches Glas für welchen Wein?

Aufgabe des Glases ist es, die Aromen im Wein zur Entwicklung zu bringen. Die Theorien zum Glas sind so vielfältig wie die Philosophien zum Wein. Generell sollte Weißwein in einem schlankeren nach oben enger werdenden Glas serviert werden, Rotwein dagegen entfaltet seinen Geschmack in Verbindung mit Sauerstoff in einem großbauchigen Glas.

☞ .../2

WeinSommer-Tournee 2011

Im Auftrag des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten sowie der Weinwerbungen Rheinland-Pfalz

Seite 2 der Pressemitteilung

So sollte ein Weinglas sein:

Glasklar – damit sich Klarheit und Brillanz eines Weines spiegeln.

Hauchdünn – das erhöht den Trinkgenuss und auch die Temperatur des Weines wird von einem dünnen Glas weniger beeinflusst.

Langstielig – damit das Glas am Stiel gehalten werden kann und die Hand nicht den Wein erwärmt und unschöne Fingerabdrücke hinterlässt.

Sauber – Spülmittel und Reste anderer Getränke stören den Geschmack.

Tipp: Probieren Sie einen Wein aus unterschiedlichen Gläsern, evt. auch Materialien und erschmecken Sie den Unterschied.

Welcher Verschluss ist besser für den Wein – Kork, Glas oder Schraub?

Für viele Weinfreunde ist der Korken noch immer ein wesentlicher Inbegriff der Weinkultur ist. Als traditioneller Verschluss bekommt er inzwischen eine immer größer werdende Konkurrenz. Als Weinverschluss ermöglicht der Kork eine natürliche Sauerstoffzufuhr, die sich - insbesondere bei hochwertigen Weinen - positiv auf die Reife des Weines auswirkt. Einflüsse auf die Umwelt braucht der Weinkunde nicht zu fürchten. Korkeichen werden heute nachhaltig bewirtschaftet und sichern Arbeitsplätze. Gebrauchte Korken können gesammelt und wieder verwertet werden.

Seit 2003 gibt es den Glasverschluss „vino loc“ als Alternative. Er verschließt die Flasche absolut dicht. Damit verändert sich der Wein nicht weiter. Preislich ist der Glasverschluss ungefähr mit einem guten Kork zu vergleichen. Das Handling ist eher aufwändig. Daher wird der Glasverschluss im mittleren bis gehobenen Preissegment eingesetzt.

Schraubverschlüsse eignen sich besonders für trinkfertige Weine und Literflaschen und wurden lange Zeit vorwiegend in der Gastronomie eingesetzt, der einfachen Handhabung wegen. Mittlerweile hat der Schraubverschluss dank optischer Verbesserung auch im Privathaushalt Einzug gehalten.

WeinSommer-Tournee 2011

Im Auftrag des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten sowie der Weinwerbungen Rheinland-Pfalz

Seite 3 der Pressemitteilung

Welche Temperatur ist richtig?

Grundsätzlich gilt: Weißwein im Kühlschrank auf 7 bis 8 Grad Celsius kühlen, Rotwein am besten bei etwa 16 Grad Celsius anbieten. Um die unterschiedlichen Weine zur vollen Entfaltung zu bringen, kann man sich an folgende Empfehlungen halten:

- Sekt und Perlwein 8 – 10 ° C
- Junge, leichte Weißweine z.B. Kabinett 9 - 11° C
- Reife, kräftige Weißweine, z.B. Spätlese 11 - 13° C
- Roséweine, Weißherbst 9 - 13° C
- Jugendliche, leichte Rotweine 14 - 16° C
- Reife, gehaltvolle Rotweine, z.B. Spätlese 16 - 18° C
- Gehaltvolle und sehr gerbstoffbetonte Rotweine, z.B. Barrique 18 - 20° C

Wein sollte niemals mit Eiswürfeln gekühlt werden, das verwässert. **Tipp:** Lieber zur Kühlmanschette greifen.

Wie lange lässt sich eine offene Flasche lagern?

Verschlossen und im Kühlschrank gelagert, hält sich Weißwein etwa 1 Tag, Rotwein etwa 2 Tage. Danach gehen die Aromen verloren.

Tipp: Der Fachhandel bietet Vakuum-Verschluss-Systeme, mit denen der Sauerstoff aus der Flasche gezogen wird. Dies ermöglicht, die Lagerung um 1 bis 2 Tage zu verlängern.

Ist Wein wirklich gut für die Gesundheit?

Der Ernährungswissenschaftler Dr. Nicolai Worm vertritt die These, dass ein bis zwei Gläser Wein pro Tag nicht nur das Wohlbefinden erhöhen, sondern auch vor Krankheiten wie dem gefürchteten Herzinfarkt schützen können. So sei die Herzinfarktrate bei moderaten Weintrinkern niedriger als bei „Vielkonsumenten“, aber auch – und das erstaunt – als bei Abstinenzlern. (Quelle: Dtes. Weininsitut)

Hier gilt sicher die Paracelsische Formel: „Die Menge macht das Gift“

☞ .../4

WeinSommer-Tournee 2011

Im Auftrag des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten
sowie der Weinwerbungen Rheinland-Pfalz

Seite 4 der Pressemitteilung

Kann man auf die Qualität des Weins vertrauen?

Immer wieder hört man Nachrichten über Weinskandale, was Konsumenten naturgemäß verunsichert. Wie bei anderen Lebensmitteln auch, kann man daher Wein beim Fachhändler oder direkt beim Erzeuger kaufen. Hier bekommt der Kunde auf seine Fragen direkt kompetente Antworten und kann nachvollziehen, woher der Wein kommt.

Über Informationen auf dem Etikett lassen sich deutsche Weine bis zum Erzeuger zurückverfolgen.

Anzahl Wörter 785 // Anzahl Zeichen 5.401

WeinSommer Rheinland-Pfalz – Die Weinfeste für Genießer...

...finden 2011 aktuell in 14 deutschen Städten statt.
Seit 1984 gab es über 550 Veranstaltungen in mehr als 40 Städten.

Weinfreunde, Fachhändler und Gastronome **probieren und informieren sich, genießen und kaufen** direkt beim Erzeuger. 2010 besuchten mehr als 105.000 Gäste den WeinSommer Rheinland-Pfalz.

Weitergehende Informationen ab sofort unter www.weinsommer.de