

Die Kunst des Umgangs mit Wein

„In vino veritas. In Wein liegt die Wahrheit“, - lobpries um 600 v. Christus der griechische Lyriker Alkäus. Manchmal offenbart sie sich bereits vor dem Kosten des erlesenen Gutes in der Benimmkultur der dem Hochgenuss frönenden Umwelt. Weintrinken ist eine Frage des Stils, unabhängig davon, ob dies in einem prachtvollen Ambiente eines Palais oder in einer gemütlichen Atmosphäre eines kleinen Einzimmerappartements geschieht. Was verbirgt sich hinter dem Dekantieren? Wie halte ich ein Glas korrekt? In welcher Reihenfolge darf der Wein getrunken werden?

text: *Maria Prinzessin von Sachsen-Altenburg
Herzogin von Sachsen*



N

eulich ergab sich mir die Gelegenheit bei einer Einladung neben einem in der Öffentlichkeit bekannten Paar zu sitzen. Es herrschte eine fröhliche Stimmung am Tisch. Der Gastgeber, ein sehr vornehmer Mann von Welt, hat mit Speis und Trank sich selbst übertroffen. Es mundete hervorragend und sowohl die Speisen -als auch die Weinfolge wurde akribisch genau durchdacht. Zunächst hat man den Jahrgangschampagner als Aperitif gereicht, dann wurde ein köstlich schmeckender Riesling zum Fisch serviert und zuletzt kam eine kräftige charaktervolle Rotweinauslese zu einer ebenso vorzüglich zubereiteten Lammkeule auf den Tisch. Die illustre Tafelrunde schien begeistert zu sein, nur meine beiden Tischnachbarn äußerten stets Extrawünsche. Nachdem sie nun den Rotwein genossen haben, kehrten sie wieder zum Weißwein zurück, danach verlangten sie ein Bier, bis sie irgendwann nicht nur zu viel, sondern alles durcheinander tranken. Nicht jeder Gast kennt sich mit den Gepflogenheiten der Etikette aus und ist daher nicht selten durch die Vielfalt des Angebots irritiert. Die Handhabung der Reihenfolge könnte in so einem Fall recht einfach sein: Sind einem die Richtlinien der Etikette fremd, schließt man sich den Empfehlungen des Gastgebers ein und beachtet am Besten den folgenden Tipp: Wurde zu einer Vorspeise ein Weißwein gereicht und zu einem Hauptgericht ein Rotwein geordert, lässt man selbstverständlich das Glas mit dem Weißwein stehen, sobald der Rotwein eingeschenkt wurde. Diese Regel gilt auch dann, wenn das Glas mit dem vorigen Getränk noch halb voll ist oder kaum berührt wurde. Die Geschichte



des Weines ist sehr alt. Seine Kultivierung und der kontinuierliche Ausbau hat sich in tausenden von Jahren vollzogen und überall auf der Welt ausgebreitet. Besonders die Mönche und Fürsten haben sehr früh den besonderen Wert der Reben erkannt und sich dem Anbau und der Verbreitung der Weinrebe angenommen. „Seit seiner Entstehung bis heute ist der Wein eine wichtige Komponente der Kultur und ein bedeutender Aspekt verschiedener Rituale und Feste. Selbst in der Bibel, im Buch Moses, wird Noah als erster Winzer bezeichnet“. Zu einem der eindrucksvollen Bräuche zählt das Dekantieren des Weines. Für echte Weinliebhaber ist dies, eine Magie anmutende Zeremonie, ein unverzichtbarer Ritus schlechthin. Mit einer fast mystischen Beschwörung erhebt sich der Flaschenhals über einer hell leuchtenden Kerzenflamme bis der feurige Traubenextrakt nach und nach in die bauchige Karaffe hineinrieselt. Es folgt die Trennung vom Depot - auf diese Weise wird der feine Rebensaft von den Trübstoffen separiert. Früher hat man nur die alten edlen Rotweine dekantiert, heute kommen zunehmend junge Weine, die noch etwas „verschlossen“ sind, in den Genuss. Durch die Sauerstoffzufuhr wird der

herbe Geschmack der sogenannten Tannine, der Gerbstoffe, gemildert. Aber auch Weißweine entfalten durch das „Karaffieren“ besser Aroma und Bouquet. Laut der Fachleute könnte man heutzutage für nahezu jede Weinkreation ein eigenes Glas entwickeln, um die Qualität des jeweiligen Weines so optimal wie möglich beim Trinken zu zelebrieren. Es ist schon lange kein Geheimnis, dass die endgültige Entfaltung von Aromen in hohem Maße nicht zuletzt von der Glasform und der Glasgröße abhängt. In einem feinen Restaurant steht zuweilen manch ein Gast bei dem Anblick der aufgereihten Gläser vor einem schier unlösbaren Rätsel. Welches Glas wofür? Hat man allerdings die Basisgrundsätze der Etikette einmal verstanden, erscheint die Antwort recht einfach: Man trinkt sich von außen nach innen. Das größte Glas ist in der Regel ein Rotweinglas. Ein Kenner platziert es direkt vor dem richtungsweisenden Messer, welches für den Hauptgang bestimmt ist. Um Fettränder und Speisereste am Glas zu vermeiden, empfiehlt es sich vor jedem Griff zum Glas die Lippen mit einer Serviette zu betupfen. Viele Regeln der Weinetikette sind historisch gewachsen und daher meistens sehr leicht nach-

vollziehbar. In der Regel weisen sie einen praktischen Hintergrund auf. Wenn ein Glas mit langem Stil an demselben gehalten wird, geschieht das nicht nur deshalb, weil es eleganter aussieht, sondern um das Glas vor unschönen Fingerabdrücken zu schützen und vor allem deshalb, damit der Inhalt durch die Hände nicht erwärmt wird. Aus dem selben Grund des richtigen Temperierens lässt man einen Cognac - Schwenker in der Handinnenfläche ruhen. Cognac benötigt zur Entfaltung Wärme. Es liegt mir sehr am Herzen folgende Aussage zu unterstreichen, die sich natürlich nicht nur auf den Umgang mit Wein bezieht: „Gute Manieren kann man weder kaufen noch wäre es falsch zu glauben, man könnte die auswendig gelernten Benimmregeln in jeder Situation in gleicher Art und Weise anwenden. Sie sind vielmehr eine Angelegenheit des Herzens und sollen glaubwürdig, souverän und authentisch wirken. Um ein Gefühl dafür zu entwickeln, wann welches Verhalten angebracht ist, ist die Kenntnis der Etikette allerdings unabdingbar“. Ansonsten, liebe Leser, ein kleiner Fauxpas aus Unwissenheit ist weniger schlimm, als Ignoranz, Herzlosigkeit sowie ein unhöfliches und respektloses Miteinander.