

erstellt: 19.03.2017

Gut gealtert: Weine, die man liegen lassen kann

O-Ton: Ernst Büscher, Pressesprecher Deutsches Weininstitut GmbH, 55294 Bodenheim

Länge: 2:11 (divers kürzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Wer Weine liegen lassen will, braucht Geduld und ein wenig Glück. Denn Jahrzehnte des Liegens bekommt nicht jeder Sorte. Das Deutsche Weininstitut erklärt im Beitrag die Basics, auf die es ankommt, will man mal zum runden Geburtstag einen Wein trinken, der so alt ist wie man selber. Und dann ist einer mit Schraubverschluss statt Korken vielleicht sogar die bessere Wahl.

Anmoderation: Manchen Wein kauft man nicht, um ihn zu trinken, sondern um ihn erst mal liegen zu lassen. Denn mancher Wein gewinnt mit dem Alter und selbst eine 20, 30 oder sogar 40 Jahre alte Flasche kann einen äußerst vergnüglichen Abend bereiten. Auf der größten Weinmesse der Welt, der ProWein in der Messe Düsseldorf ging es um genau das Thema. Das Deutsche Weininstitut hatte zur Verkostung alter Schätze geladen.

Beitragstext: O-Ton

erklärt Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut auf die Frage, welche Weine sich gut fürs Reifen eignen.

O-Ton

35 bis 40 Jahre sind zum Beispiel bei süßen Weinen mit recht viel Säure drin. Vielleicht eine Trockenbeerenauslese oder einen Eiswein. Beim Rotwein kommen noch die Tannine dazu, die einmal die Alterung verzögern und zum anderen mit der Zeit abgebaut werden. Der Wein wird mit den Jahren weicher.

O-Ton

Auch hier sollte der Winzer das letzte Wort haben, denn er weiß, wie es dem Wein als Traube ging, ob das Wetter warm oder kühl, sonnig oder feucht war und vor allem, wann im Jahr das alles passiert ist. Dadurch können sich Weine aus einzelnen Lagen deutlich unterscheiden. Wer einen Wein, zum Beispiel aus seinem Geburtsjahr, aufheben will, sollte aber auf den Korken achten, sagt Ernst Büscher.

O-Ton

Ehemalige Ausweise von... naja, Preisbewusstsein wie ein Schraubverschluss dagegen sind inzwischen technisch deutlich weiterentwickelt worden. Generell altern damit verschlossene Weine langsamer, weil weniger Sauerstoff durch den Verschluss kommt, aber

O-Ton

Tanninhaltige Rotweine bekommen dann eben einen Extra-Schuss Sauerstoff, damit sie zuverlässig weicher werden. Weißweine dagegen bleiben unbeatmet, weil zu viel davon der Alterung schaden würde.

Harald Schönfelder, Redaktion ... Düsseldorf

zum Beitrag gehörende mp3-Dateien:

vertont: ProWein_17_Weine_richtig_reifen_lassen_BTR.mp3

nur O-Töne: ProWein_17_Weine_richtig_reifen_lassen_BTR_unvertont.mp3